

ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

.Ensalada de la casa	8,00 €
(lechuga, tomate, zanahoria, ATÚN, ANCHOA, QUESO, HUEVO DURO , pomelo y aceitunas)	
.Ensalada vegetal	7,50 €
(Lechuga, tomate, col lombarda, zanahoria natural, naranja, manzana, TEMPEH , pipas peladas y aceitunas)	
.Delicias de champiñón trufadas	12,00 €
(Champiñón, aceite oliva, zumo limón, sal, pimienta y tuber melanosporum)	
Tarrina conejo con manzana y aceite trufado	13,00 €
(Conejo, carne picada de cerdo, sal, pimienta, zanahoria, manzana, aceite y tuber melanosporum)	
.Carpaccio de cecina y queso curado de Morella con aceite trufado	13,00 €
(Cecina de ternera, QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA , aceite, sal y truber melanosporum)	
Pastel de Alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate	10,00 €
(Alcachofa, puerros, NATA, HUEVO, VINO BLANCO , sal, pimienta, jamón, tomate y azúcar)	
.Hummus de garbanzo con rosquilletas de verduras	10,00 €
(Garbanzos, tahini, comino, puerro y zanahoria)	
.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado de Benassal	12,00 €
(Jamón, cecina de ternera y QUESO DE CABRA)	
.Migas de pastor al estilo de la casa (centro mesa)	10,50 €
(PAN FRITO , chorizo, longaniza, HUEVO FRITO , uva y guindilla- SULFITOS Y LACTEO)	
.Croquetas Morellanas (8 unidades)	10,50 €
(carne de puchero, carne picada de cerdo, canela, aceite, LECHE, HARINA, HUEVO y PAN RALLADO)	

PLATOS DE CUCHARA

.Sopa Morellana	4,40 €
(caldo de carne, semola de arroz, HUEVO DURO, BUÑUELOS DE VIENTO , sal y saborizante)	
.Olla (Potaje Morellano)	5,00 €
(Judias blancas, lentejas, garbanzos, chorizo, longaniza, morro, carreta y oreja de cerdo. SULFITO Y LACTEO)	
.Migas de pastor individual	5,50 €
(PAN FRITO , chorizo, longaniza, HUEVO FRITO , uva y guindilla- SULFITOS Y LACTEO)	

Si tiene alguna alergia o intolerancia díganoslo para poder atenderles mejos.

Todos los platos pueden contener alergenos por el tema de la contaminacion cruzada

VEGETAL

.Crep de setas relleno de verduras

10,00 €

(Masa de crep con setas con relleno de cebolla,champiñon, seta de cardo, pimiento rojo y verde, **-HUEVO, LECHE y HARINA)**

En la carta tienen otros platos vegetales como son:

Ensalada Vegetal
Delicias de champiñon trufadas
Pastel de alcachofa
Hummus de garbanzos
Crema de verdura

PESCADOS

Dorada al horno

12,95 €

(1/2 **DORADA**, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnicion)

Lubina al horno

12,95 €

(1/2 **LUBINA**, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnicion)

Salmon al horno

12,95 €

(1 trancha **SALMON**, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnicion)

CARNES

Huevo frito, longaniza, chorizo del terreno a la brasa y patatas

12,00 €

(**HUEVO**, chorizo, longaniza, patatas fritas, pimiento verde y tomate con aceite, oregano y sal)
LACTEO,SULFITO y GLUTEN

Chuletas de cordero a la Brasa

14,00 €

(Chuletas variadas de cordero, patatas fritas, pimiento verde y tomate con aceite, oregano y sal)

“Ternasco” 1/2 Paletilla de Cordero al horno

18,50 €

(1/2 paletilla de cordero, aceite, sal, **VINO BLANCO**, laurel, ajo y guarnicion)

Carne a la piedra

(Se prepara en la brasa y se sirve sobre un plato de hierro caliente)

Solomillo de cerdo a la piedra

16,50 €

(solomillo de cerdo, patatas fritas, pimiento y tomate con aceite, oregano y sal)

Disponemos de una carta para celiacos

NOTA: Se informa a nuestros clientes que los productos de pescaderia que se sirven en crudo o poco hechos, se han sometido a un proceso de congelación para evitar el riesgo de Anisakis

POSTRES CASEROS

.Surtido mini postres variados	5,00 €
.Cuajada casera (Postre típico de Morella)	4,00 €
.Dátiles al vino	4,00 €
.Higos al café	4,00 €
.Tarta de queso con dulce de membrillo	4,00 €
.Tarta de chocolate sobre base de natillas	4,00 €
.Tiramisú	4,00 €
.Mousse de chocolate	3,00 €
.Espuma de limón	3,00 €
.Natillas	3,00 €
.Flan de la casa	3,00 €

HELADOS NESTLE

.Vasito helado vainilla y chocolate (Sin gluten)	1,50 €
.Vasito helado nata y fresa (Sin gluten)	1,50 €
. Mikolápiz. (Sin gluten)	1,75 €
. Minicarolina de nata (Contesa)	4,00 €
. Sensación de turrón	4,00 €

CAFÉS

Café solo	1,75 €
Cortado	1,90 €
Café bombón (con leche condensada)	2,00 €
Café con hielo	1,80 €
Café con leche	2,20 €
Carajillo	2,50 €
Carajillo Quemado	3,00 €
Infusiones	2,00 €

Infusion "TISANA DEL PAPA LUNA de Peñiscola" 3,00 €

(Semilla de coriandro, anís, hinojo, alcarabea, comino, dictamo, raíz de ragaliz y canela)

En 1418, se le preparo una Tisana al Pontífice BENEDICTO XIII mas conocido como el Papa Luna de Peñiscola con hierbas de la Serra d'Irta. La Tisana fué conocido en la Edad Media como *pulveris Papae **Benedicto de Luna***

La Enfermedad Celiaca es una intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en algunos cereales como el trigo, cebada, centeno, y posiblemente la avena, causando una atrofia vellositaria en el intestino delgado superior. Con lo que se puede ver gravemente afectada la asimilación de nutrientes, siendo múltiples las manifestaciones clínicas que pueden derivarse de una mala

.Delicias de champiñón trufadas **12,00 €**

(Champiñón, aceite oliva, zumo limón, sal, pimienta y tuber melanosporum)

Tarrina conejo con manzana y aceite trufado **13,00 €**

(Conejo, carne picada de cerdo, sal, pimienta, zanahoria, manzana, aceite y tuber melanosporum)

.Carpaccio de cecina y queso curado de Morella con aceite trufado **13,00 €**

(Cecina de ternera, **QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA**, aceite, sal y tuber melanosporum)

Pastel de Alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate **10,00 €**

(Alcachofa, puerros, **NATA, HUEVO, VINO BLANCO**, sal, pimienta, jamón, tomate y azúcar)

.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado de Benassal **12,00 €**

(Jamón, cecina de ternera y **QUESO DE CABRA**)

.Ensalada celiaco (lechuga, tomate, zanahoria natural, manzana, aceitunas) **6,50 €**

Crema de Verdura (Verdura, sal **NATA**) **5,50 €**

Chuletas de cordero **14,00 €**

(Chuletas variadas de cordero, patatas fritas, pimienta verde y tomate con aceite, oregano y sal)

“Ternasco” 1/2 Paletilla de Cordero al horno **18,50 €**

(1/2 paletilla de cordero, aceite, sal, **VINO BLANCO**, laurel, ajo y guarnicion)

Solomillo de cerdo a la piedra **16,50 €**

(solomillo de cerdo, patatas fritas, pimienta y tomate con aceite, oregano y sal)

Pescado al horno (1/2 pieza de pescado, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnicion) **12,95 €**

.Postre y varios

.Cuajada "Postre tipico de Morella" **4,00 €**

.Dátiles al vino tinto **4,00 €**

.Vasito Helado **1,50 €**

.Fruta **2,00 €**

.Pan especial sin gluten **1,80 €**

.Cerveza 1/3 sin Gluten **2,75 €**

Todos los platos y las guarniciones se elaboran para celiacos siempre se elaboran con el máximo cuidado y se guisan en sartenes aparte)