



MENÚ TRADICIONAL

“Castelló Ruta de Sabor”

Entrantes:

Entrante de la casa

y

Pastel de alcachofa D.O Benicarlo, con crujiente de jamón y mermelada de tomate

y

Ensalada de codornices en escabeche de miel, y vino blanco de Castellón
acompañada de “tomata de Penjar”

Segundo plato a elegir entre:

Olla Potaje Morellano (Judias, lentejas, garbanzos, morro, oreja cerdo, careta)

○

Hojaldre relleno de solomillo de cerdo, pate, bacon y trufa negra

○

Timbal de cordero envuelto con calabacín sobre base de patata

○

Bacalao con salsa y trufa

○

Carrillada de cerdo al horno cubierta de verdura

○

Callos ternera y careta de cerdo con garbanzos

○

½ Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento

○

Migas de pastor con huevo frito, chorizo, longaniza, uva y guindilla

Postre casero para elegir de la carta

Agua mineral natural de Benassal del manantial Fuente en Segures

PRECIO: 33,50 €
(iva incluido)

CARTA

ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

Ración ½ ración

	.Ensalada de la casa (lechuga, tomate, huevo duro, atún, anchoas, zanahoria, maíz dulce, aceitunas)	13,50€	7,00€
	.Delicias de champiñón trufadas	14,00€	7,50€
	.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado	14,00€	7,50€
	.Carpaccio de cecina y queso curado de oveja de leche cruda y aceite trufado	15,50€	10,00€
	.Pastel de alcachofa con mermelada de tomate y crujiente de jamón	14,00€	8,00€
	.Migas de Pastor. Centro mesa (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	14,50€	9,50€
	.Croquetas Morellanas (8 unidades)	14,00€	7,00€

PLATOS DE CUCHARA

	.Sopa Morellana	4,50 €	
	.Olla (Potaje Morellano)	5,50 €	
	.Migas de Pastor individual (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	7,00 €	

PLATOS VEGETALES CALIENTES

	.1/2 Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento	10,50 €	
--	---	---------	--

PESCADOS

	Salmon al horno	14,50€	
	Lubina al horno	13,50€	

CARNES

	Chuletas de cordero a la Brasa	15,75€	
	"Ternasco" ½ Paletilla de Cordero al horno	21,00€	

Carne a la piedra

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

	Solomillo de cerdo a la piedra	19,50€	
	Entrecot de ternera a la piedra	21,00€	

Los platos marcados con este logo son aptos para celíacos 
Si tiene alguna alergia o intolerancia díganoslo para poder atenderles mejor.

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

Menú Infantil (Hasta 12 años)

Menú infantil Completo: 2 platos + 1 postre: 12,50 €

1/2 menú infantil: 1 plato + 1 postre: 8.50 €

Primero a elegir: Macarrones a la boloñesa

ó

Sopa de Fideos

Segundo a elegir: 1 trozo de Pollo empanado con patatas fritas

ó

Plato de 2 Longanizas y patatas fritas

Postre (mus de chocolate, espuma Limón, natillas, cuajada o helado)

BEBIDA :

(CONSULTEN NUESTRA CARTA COMPLETA DE VINOS Y CERVEZAS EN EL CODIGO QR)



Vino de la Casa Tinto Crianza	14,50€
Vino casa Blanco	12,00€
Agua mineral natural de Benassal del manantil fuente en segures 1 Litro	2,80€
Coca-Cola, fanta naranja y fanta de limón 350 CL	2,75€
Aquarade de naranja y de limón ; y liptop (té) 350 CL	2,75€
Cervezas Especiales 1/3 :	
El Águila Sin filtrar / Alcázar / 1870 La Rubia/ Amstel Oro Tostada/ Sidra ladrón de manzanas Cerveza Artesana de La Mata	3,25€
Cerveza 1/3: El Águila dorada 1900/ Amstel/ Radler	3,00€
Cerveza 1/4 Heineken	2,75€
Cerveza sin alcohol 1/3: Heineken 0.0 / Amstel 0,0 tostada.	3.25€
Cerveza (SIN GLUTEN) 1/3	3,25€

POSTRES CASEROS

.Cuajada casera (Postre típico de Morella, elaborado con azúcar)	4,50 €
.Dátiles al vino	4,50 €
.Higos con café	4,50€
.Tarta de queso con dulce de membrillo	4,50 €
.Tarta de chocolate sobre base de natillas	4,50 €
.Mousse de chocolate	3,50 €
.Espuma de limón	3,50 €
.Natillas caseras	3,50 €

CAFÉS

Café solo	2,00 €
Café con hielo	2,20 €
Café con leche	2,50 €
Café cortado	2,25 €
Café bombón (con leche condensada)	2,50 €
Carajillo	2,75 €
Carajillo Quemado	3.75 €
Infusiones	3,00 €
Infusion “TISANA DEL PAPA LUNA de Peñíscola”	4,00 €

(Semilla de coriandro, anís, hinojo, alcarabea, comino, dictamo, raiz de regaliz y canela).

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