

40 años no son nada,

40 años lo son todo

Concha, Roque y Carlos

CASA ROQUE

Restaurante - Formación - Morella

Desde 1980
www.casaroque.com



Índice	Página
Poema de Francisco A. Pastor	Pag 3
Descripción y características de la cocina	Pag 4 y 5
Menú tradicional	Pag 6
Carta	Pag 7 y 8
Postres y cafés	Pag 9
Bebida	Pag 11
Carta Personas celiacas	Pag 12
Menú y carta traducida en inglés y frances	Pag 13-19
Carta de vinos	Pag 20

Poema del buen amigo FRANCISCO A. PASTOR. Tristemente desaparecido hace ya algunos años

Roque de Morella .

Basta Roque sin mas, que del maestro
la fama ha hecho pedazos las fronteras.
Nunca hay inviernos, solo primaveras
en las viandas y caldos del mas diestro

hacedor: cada plato es un hallazgo
y una copa suena a cascabeles.

Haz un alto, viajero, en sus manteles
Si visitas un dia el Maestrazgo.

Morella la real, risueña y bella
ciudad que tiene rostro de doncella
y pies con viejos surcos de alcornoque,

un castillo, una iglesia y una estrella.

Si te pierdes, viajero, por Morella
sigue la estrella. Iras a Casa Roque.

DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO

El Restaurante Casa Roque fue inaugurado en el año 1980 en la Calle Segura Barreda Nº 8. Sus comienzos fueron como un bar de Tapas Típicas y al ver la acogida tan favorable por parte de la clientela, se reforma el local y se empieza a trabajar como restaurante.

A lo largo de nuestra historia hemos participado en muchos eventos promocionando nuestra cocina y nuestra zona.

En el Año 1992, fuimos nombrados representantes de la Comunidad Valenciana para llevar el Restaurante de la Comunidad en la Exposición Universal de Sevilla “EXPO 92”.

El 20 de Abril del Año 2000 marca una nueva época para nuestra casa al trasladarnos a nuestro nuevo emplazamiento y aunque no hayamos caminado mas de 20 metros el salto en cuanto a instalaciones ha sido muy importante.

El actual Casa Roque esta situado en la Cuesta San Juan Nº1 esquina con la Calle Segura Barreda, conocido en Morella como Cinco Esquinas y nosotros ocupamos una de ellas. Se trata de un edificio con 700 m2, compuesto de 3 salones nobles, cocina, pastelería-panadería, despensas, servicios, bodega, almacenes. Todo esta enmarcado dentro de un antiguo edificio de siglo 17 cargado de historia, al que se le ha efectuado una restauración, respetándolo al máximo y a condicionándolo para su uso actual. En este edificio se encuentran puertas centenarias, escudos, techos altos, vigas de madera cargadas de historia, donde la sensación de espacio, constituye un entorno único al tiempo que revive la historia de Morella: Ibera, Romana, Mora, Cristiana, etc.

Descripción del entorno:

Morella de encuentra enmarcada dentro de la comarca de “Els Ports”, en la Provincia de Castellón. Esta comarca forma parte de lo que Turísticamente se conoce como el Maestrazgo. El Maestrazgo lo comprende pueblos de la Provincia de Castellón y de Teruel, todos ellos muy pintorescos e impregnados de Historia y antigüedades.

Cada pueblo de estas zonas tiene un toque especial para poder visitarlo, y también no hay que olvidar las sendas, y en general todo el paisaje montañoso, la vegetación y la fauna de esta zona con sus barrancos, ríos y riachuelos, manantiales de aguas naturales, bosques, cabras hispánicas, etc.



RUTAS TURISTICAS:

- Forcall, Cinctorres , Portell, Villafranca y Castellfort.
- La Mata, Todolella, Mirambel, Cantavieja y la Iglesuela.
- La Cuba, Olocou del rey y Tronchón.
- Ares, Benasal, Culla y La Torre D`En besora, Albocaser, Cati y Sant Mateu.
- Ortells, Villores, Palanques, Zorita y La Balma
- Herbés, Peñaroya de Tastavins, Fuente Espalda, Valderrobres, Beceite, Alcañiz y Monroyo.
- Toda la zona de la Tinença de Benifasar.
- Aguaviva, Calanda, Andorra(Teruel), Castellote y Bordón,

Características de la cocina:

La cocina de Casa Roque se trata de una cocina basada en las materias primas de la comarca y las recetas ancestrales actualizadas con el toque especial de Casa Roque para poder dar a nuestros visitantes los mejores sabores de las carnes, sopas o potajes, embutidos y sin olvidar el Diamante de la zona “**La Trufa Negra**”.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CASA ROQUE

A lo largo del año se realizan varias jornadas donde se conjugan los principales elementos de la comarca dels Ports y el Maestrazgo: Historia, tradición, productos y todo con el toque especial de Casa Roque.

Jornadas de caza (De Octubre a Diciembre)

Desde el principio de los tiempos cuando el hombre utilizaba las peñas del actual castillo de Morella para refugiarse primero de los animales y luego de los propios hombres, su principal sustento era lo que conseguía cazar y es con el descubrimiento del fuego cuando se inicia la cocina. A lo largo de los tiempos el maridaje entre el fuego y la caza a derivado en una succulenta gastronomía

Jornadas de Trufa Negra (De Enero a Marzo).

La Trufa ha sido uno de los pilares principales de Casa Roque. Dicho producto ya se conocía en la época de los romanos, ya Plinio lo comenta en uno de sus libros, pasando por las guisanderas (señoras que elaboran banquetes en las casas de los señores poderosos para sus celebraciones) y llegando hasta nuestros días

Esperando que disfruten de nuestra comida y de nuestra compañía.

ROQUE, CONCHA y CARLOS



MENÚ TRADICIONAL

“Castelló Ruta de Sabor”



Entrantes:

Degustación de varios entrantes elaborados todos por nosotros:

Chiquito de sopa de melón

Y

Pastel de alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate

Y

Ensalada de codornices en escabeche de miel y vino blanco de Castellón

Y

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

Segundo plato a elegir entre:

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

O

Timbal de cordero envuelto con calabacín sobre base de patata

O

Bacalao con salsa y trufa

O

Trucha al horno rellena de jamón

O

Carrillada de cerdo al horno cubierta de verdura

O

Callos ternera y careta de cerdo con garbanzos

O

½ Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento

O

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

Postre casero para elegir de la carta

Agua mineral natural de Benassal del manantial Fuente en Segures

PRECIO: 27,50 €
(iva incluido)

ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

.Ensalada de la casa	8,00 €
(lechuga, tomate, zanahoria, ATÚN, ANCHOA, QUESO, HUEVO DURO , maiz dulce y aceitunas)	
.Delicias de champiñón trufadas	12,00 €
(Champiñón, aceite oliva, zumo limón, sal, pimienta 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)	
.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 €
(Judías 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 mejor.

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

VEGETAL

.Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento **10,00 €**
(Masa de crep con setas con relleno de cebolla, champiñón, seta de cardo, pimiento rojo y verde, -
HUEVO, LECHE y HARINA)

En la carta tienen otros platos vegetales como son:

Ensalada Vegetal
Delicias de champiñón trufadas
Pastel de alcachofa
Sopa fría de melón

PESCADOS

Lubina al horno **12,95 €**
(**LUBINA**, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnición)

Salmon al horno **12,95 €**
(1 trancha **SALMON**, aceite, sal, **VINO BLANCO** y guarnición)

CARNES

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 guarnición)

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)

Entrecot de ternera a la piedra **18,50 €**
(Entrecot de ternera, patatas fritas, pimiento y tomate con aceite, oregano y sal)

Disponemos de una carta para celíacos

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

POSTRES CASEROS

. 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 €

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,raiz 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

BRANDYS

Cardenal Mendoza	7,50 €
Torres X Años	4,60 €
Torres V Años	4,40 €
Mascaró	4,40 €
Carlos III	4,00 €
Magno	4,00 €
Terry	3,00 €

WHISKY

Glenfiddich (Malta)	11,00 €
Cardhu	9,00 €
Johny W. Etiqueta negra 12 años	9,00 €
Johny Walkher Etiqueta roja	4,40 €
J.B., Ballantines, Cutty Sark	4,40 €
Bourbon	4,40 €
Chupito de Whisky Jb, Ballantines y similares	2,20 €

LICORES

Aguardiente	3,60 €
Copa Licor	3,40 €
Chupito de aguardiente, etc	2,20 €
Chupito Licor	2,00 €

CUBA-LIBRES

Gin- tonic preparado	8,00 €
Gin- tonic de beffeater, seagrams o similar	6,00 €
Cuba-libre de whisky J&B y similares	6,00 €
Cuba-libre Ron, Vodka, otros	6,00 €

BEBIDA (Miren también nuestra CARTA DE VINOS)

Vino de la Casa Tinto Crianza.....	12,50 €
Vino casa Blanco.	10,00 €
Gaseosa 1/2 litro	2,20 €
Vino y Gaseosa	8,00 €
Agua mineral natural de Benassal del manantil fuente en segures. 1 Litro...	2,80 €
Agua mineral natural de Benassal del manantil fuente en segures. 1/2 Litro...	2,20 €
Agua con gas. 1/2 L	2,20 €
Agua con gas. Perrier 750 ml	3,00 €
Coca-Cola 350 cl	2,20 €
Coca-Cola Zero Lata 330 cl	2,20 €
Fanta naranja 350 cl.....	2,20 €
Fanta limón 350 cl.....	2,20 €
Tónica sweeps	2,15 €
Trina Naranja.....	2,15 €
Cerveza Alambra 1/3 Reserva 1925	2,50 €
Cerveza Alambra 1/3	2,20 €
Cerveza Amstel 1/3	2,20 €
Cerveza Radler 1/3	2,50 €
Cerveza 1/5 San Miguel	2,00 €
Cerveza sin alcohol 0,0 1/3	2,50 €
Cerveza (SIN GLUTEN) 1/3.....	2,75 €



CARTA PERSONAS CELIACAS

La Enfermedad Celíaca 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 absorción.

Entrantes

.Delicias de champiñón trufadas	12,00 €
.Pastel de alcachofa con crujiente de Jamon y Mermelada tomate	10,00 €
.Ensalada celíaco (lechuga, tomate, zanahoria natural, manzana, acitunas)	6,50 €

.Carnes y pescado

.Solomillo de cerdo a la piedra	16,50 €
.Entrecot de ternera a la piedra	18,50 €
.Chuletas de cordero	14,00 €
.Ternasco 1/2 paletilla de cordero al Horno	18,50 €
.Pescado al horno	12,95 €

.Postre y varios

.Cuajada "Postre típico 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 celíacos siempre se elaboran con el máximo cuidado y se guisan en sartenes aparte)

MENÚ TRADICIONAL

Entrantes. Degustación de varios platos:

starters: Incoming. Tasting various dishes / Incoming. Dégustation des plats différents:

Sopa de melon al aroma de menta

Melon soup with mint aroma (Melon, mint and cream)
Soupe de melon à l'arôme menthe (Melon, menthe et crème)

y / and / et

Pastel de Alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate

Artichoke cake with crispy ham and tomato jam
Gâteau de Artichaut avec croustillant de jambon et de la confiture de tomate

y / and / et

Ensalada de codornices en escabeche de miel y vino blanco de Castellón

Pickled quail salad with honey and white wine from Castellón
Salade de cailles marinées au miel et vin blanc de Castellón

y / and / et

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

Shepherd Migas (fried bread with chorizo, sausage, egg, grape and chilli)
Shepherd Migas (liste pain frit avec du chorizo, saucisse, oeuf, raisin et piment)

Segundo plato a elegir: Second course to choose from: /Deuxième cours au choix:

Timbal de cordero envuelto con calabacín sobre base de patata

Lamb crumbled with onion and leek, wrapped with zucchini, on potato and meat sauce
Agneau émietté à l'oignon et au poireau, enveloppé de courgettes, sur pomme de terre et sauce .

o / or / ou

Bacalao en su salsa con trufa

Cod in its sauce with truffle
Morue en sauce à la truffe

o / or / ou

Trucha rellena de jamón al horno con guarnición

Trout stuffed baked ham with garnish
Truite farcie au jambon cuit au four avec garniture

o / or / ou

Carrillada de cerdo al horno cubierta de verdura

Pork jowl deck oven vegetables
Joues de porc au four, couvert four légumes de porc

o / or / ou

Crep de setas relleno de champiñón, seta, cebolla y pimiento

Mushroom crepe stuffed with mushrooms, mushrooms, onions and peppers
Crêpe aux champignons farcie aux champignons, champignons, oignons et poivrons

Postre casero a elegir / Dessert: homemade dessert to choose / Dessert: dessert maison à choisir

Agua / Water / Eau

PVP: 27,50 €

I.V.A. INCLUIDO/ I.V.A. INCLUDED/ I.V.A. INCLUS



Menú Infantil

Children's Menu / Menu pour enfants

(Hasta 12 años) (Up to 12 years) / (Jusqu'à 12 ans)

Primero a elegir / First to choose / Premier vous choisissez

Macarrones a la boloñesa

Macaroni Pasta Bolognese / Macaroni Bolognese

Ó

Sopa de Fideos

Noodles Soup / Soupe de nouilles

Segundo a elegir / Second to choose / Deuxième choix

Pollo empanado con patatas fritas

Breaded chicken with french fries

Poulet pané avec des frites

Ó

2 Longanizas y patatas fritas

2 sausages and chips

2 saucisses et des frites

Postre / Dessert / Dessert

(Mus de chocolate ó espuma de limón ó natillas ó cuajada o helado)

Menú Completo: 2 platos + 1 postre: 11.00 €

Complete Menu: 2 courses + 1 dessert / Menu complet: 2 plats + 1 dessert:

½ menú: 1 plato + 1 postre: 8,50

½ menu: 1 dish + 1 dessert / ½ menu: 1 plat + 1 dessert:

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

.Ensalada de la casa (lechuga, tomate, zanahoria, atún, anchoa, queso, huevo duro, maíz y aceitunas) 8,00 €

.Ensalada House (lettuce, tomato, carrot, tuna, anchovies, cheese, boiled egg, sweet corn, olives)

.Ensalada House (laitue, tomate, carotte, thon, anchois, fromage, œuf dur, maïs sucré, olives)

.Delicias de champiñón trufadas 12,00 €

Champiñón crudo marinado con aceite de oliva, zumo de limon y trufa rallada

Raw marinated mushrooms with olive oil, lemon juice and grated truffle

Champignons marinés crus avec de l'huile d'olive, le jus de citron et de la truffe râpée

.Jamón, cecina y queso 12,00 €

.Jamón, Cecina (cured bull meat) and cheese

Jamón, Cecina (viande de taureau durcie) et du fromage

.Carpaccio de cecina y queso curado de oveja de leche cruda... 13,00 €

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

Beef jerky, RAW SHEEP MILK CHEESE, oil, salt and tuber melanosporum

Bœuf séché, FROMAGE AU LAIT DE brebis CRU, huile, sel et tuber melanosporum

.Migas de pastor al estilo de la casa (centro mesa) 10,50 €

Pan frito con chorizo, longaniza, huevo frito, uva y guidilla

Pan fried with chorizo, sausage, fried egg, grape and pepper

Pan frit avec du chorizo, saucisse, oeuf frit, le raisin et le poivre

.Croquetas Morellanas 10,50 €

Croqueta de carne de puchero con carne picada y una bechamel con canela

Stew meat croquette with minced meat and bechamel with cinnamon

Stew croquette de viande avec de la viande hachée et de béchamel avec de la cannelle

PLATOS DE CUCHARA / SPOON DISHES / PLATS
SPOON

.Sopa Morellana 4,40 €

Caldo de carne con semola de arroz, huevo duro y buñuelos

Beef bouillon with semolina rice, boiled egg and croutons

Bouillon de boeuf avec du riz de semoule, des oeufs durs et croûtons

.Olla (Potaje Morellano)

5,00 €

Judias blancas, lentejas, garbanzos, morro, careta, oreja de cerdo, chorizo y longaniza

white beans, lentils, chickpeas, nose, mask, pig's ear, chorizo and sausage

haricots blancs, lentilles, pois chiches, le nez, le masque, les oreilles, le chorizo et le saucisson de porc

SEGUNDOS PLATOS / SECONDS DISHES / SECONDS PLATS

.Rollito relleno de verduras

10,00 €

crepe stuffed with vegetables

crêpe farci aux légumes

Pescado al horno / baked fish / poisson cuit au four

12,95 €

Lubina al horno / lubina in the oven / loup de mer cuit

Salmon al horno / baked salmon / saumon cuit

Chuletas de cordero a la Brasa

14,00 €

Lamb chops on the grill

Côtelettes d'agneau sur le grill

"Ternasco" 1/2 Paletilla de Cordero al horno con guarnición

18,50 €

Ternasco 1/2 Shoulder of lamb baked with garnish

Ternasco 1/2 Epaule d'agneau cuit au four avec garniture

Carne a la piedra / Meat stone / Pierre de viande

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

It is prepared grilled and served on a hot iron plate) / (Il est préparé grillé et servi sur une plaque de fer chaud)

Solomillo de cerdo a la piedra

16,50 €

Pork tenderloin stone

Filet de porc pierre

Entrecot de ternera a la piedra

18,50 €

Beef entrecote on stone

Entrecôte de boeuf sur pierre

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

If you have any allergies or intolerance to attend to let us know mejor.

Si vous avez des allergies ou d'intolérance à assister à nous faire connaître 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

NOTE: our customers are informed that products pescadería served raw or undercooked, have undergone a freezing process to avoid the risk of Anisakis

NOTE: nos clients sont informés que les produits pescadería servis crus ou insuffisamment cuits, ont subi un processus de congélation pour éviter le risque d'Anisakis

POSTRES CASEROS/ DESSERTS MAISON / Home Made Desserts /

.Cuajada casera (Postre típico) (Leche de oveja, azúcar y cuajo) 4,00 €

Home made Cuajada (typical dessert of Morella - milk junket with honey)

Caillé Maison(Dessert Typique de Morella).....

.Dátiles al vino 4,00 €

Dates in a wine sauce

Dattes au vin

.Higos al café (higos secos cocidos con café) 4,00 €

Dried figs cooked with coffee

Figues séchées cuites avec du café

.Tarta de chocolate con base de natillas 4,00 €

Chocolate cake

Gâteau au chocolat

.Tarta de queso con dulce de membrillo 4,00 €

Cheesecake with quince

Gâteau au fromage avec coing

.Mousse de chocolate (nata, cacao y azúcar) 3,00 €

Cream, cocoa and sugar

Crème, cacao et sucre

.Espuma de limón (yogurt, leche condensada, zumo de limón y galleta) 3,00 €

Yogurt, condensed milk, lemon juice and biscuit

Yogourt, lait condensé, jus de citron et biscuit



.Natillas

3,00 €

Crème dessert, (Crème anglaise. (Vainille)

Custart (Creme anglaise (oeuf, lait, cannelle et sucre))

Helado (vanilla y chocolate) Glace/ Icecream vanilla and chocolate

1,50 €

Helado (nata y fresa)Glace / Icecream Cream and strawberry

1,50 €

CAFES / Coffees

Café solo

1,75 €

Black coffee

Café Noir

Cortado. Vaso pequeño

1,90 €

Coffee cortado (small coffee with milk) (little glass)

Café avec du lait (petit verre)

Café con hielo

1,80 €

coffee with ice

Café avec glace

Café con leche. Taza grande

2,20 €

Coffee with milk (big cup)

Café au Lait (grande tasse)

Carajillo

2,50 €

Black coffee with liquor

Café avec liqueur

Café Bombón

1,90 €

Bombón (coffee and sweetened condensed milk)

Bombón (café avec lait concentré sucré)

Infusion de : te ó poleo ó manzanilla

1,90 €

Infusion of: te or poleo or chamomile

Infusion de: te ou poleo ou camomille

Infusion "TISANA DEL PAPA LUNA de Peñíscola"

3,50 €

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

Coriander seed, anise, fennel, caraway, cumin, dicmo, ragaliz root and cinnamon)

(Graine de coriandre, anis, fenouil, cumin, cumin, dicmo, racine de ragaliz et cannelle)

Se hacia en 1418 para el Papa Luna de Peñíscola con hierbas de la Serra d'Irta.

It was made in 1418 for the Papa Luna de Peñíscola with herbs from the Serra d'Irta.

Il a été fabriqué en 1418 pour le Papa Luna de Peñíscola avec des herbes de la Serra d'Irta.