



MENÚ TRADICIONAL

“Castelló Ruta de Sabor”



Entrantes:

Degustación de varios entrantes elaborados todos por nosotros:

Sopa fría de melón al aroma de menta

Y

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

Y

Pastel de alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate

Y

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

Segundo plato a elegir entre:

Timbal de cordero envuelto con calabacín sobre base de patata

O

Bacalao “Giraldo” con trufa blanca de verano en su salsa

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

Rollito relleno de champiñón, seta, cebolla y pimiento

Postre:

Postre casero a elegir de la carta

Agua mineral natural de Benassal del manantial Fuente en Segures

PRECIO: 25 €
(iva incluido)





ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

.Ensalada de la casa (lechuga, tomate, huevo duro, atún, anchoas, zanahoria, maíz dulce, aceitunas y crema balsámica)	8,00 €
.Delicias de champiñón trufadas	12,00 €
.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado	12,00 €
.Carpaccio de cecina y queso curado de oveja de leche cruda...	13,00 €
.Migas de Pastor. Centro mesa (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	10,50 €
.Croquetas Morellanas (8 unidades)	10,50 €

PLATOS DE CUCHARA

.Sopa Morellana	4,40 €
.Olla (Potaje Morellano)	5,00 €
.Migas de Pastor individual (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	5,50 €

PLATOS VEGETALES CALIENTES

.Rollito relleno de verduras	10,00 €
------------------------------	---------

PESCADOS

Salmon al horno	12,95 €
Lubina al horno	12,95 €

CARNES

Chuletas de cordero a la Brasa	14,00 €
“ Ternasco ” 1/2 Paletilla de Cordero al horno	18,50€

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 €
Entrecot de ternera a la piedra	18,50 €

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

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



Menú Infantil

(Hasta 12 años)

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

Agua y postre

Menú Completo: 2 platos + 1 postre: 11.00 €

1/2 menú: 1 plato + 1 postre: 8.50





POSTRES CASEROS

.Cuajada casera (Postre típico de Morella)	4,00 €
.Dátiles al vino	4,00 €
.Tiramusi	4.00€
.Tarta de queso con dulce de membrillo	4,00 €
.Tarta de chocolate sobre base de natillas	4,00 €
.Mousse de chocolate	3,00 €
.Espuma de limón	3,00 €
.Natillas caseras	3,00 €

CAFÉS

Café bombón (con leche condensada)	2,00 €
Café con hielo	1,80 €
Café con leche	2,20 €
Café cortado	1,90 €
Café solo	1,75 €
Carajillo	2,50 €
Carajillo Quemado	2,90 €
Infusiones	1,80 €
Infusion "TISANA DEL PAPA LUNA de Peñíscola"	3,50 €

(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 Peñíscola con hierbas de la Serra d'Irta. La Tisana fué conocido en la Edad Media como *pulveris Papae **Benedicto de Luna***

