



## MENÚ TRADICIONAL

“Castelló Ruta de Sabor”

### Entrantes:

Entrante de la casa  
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

---

### 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: 32,50 €**  
**(iva incluido)**

## **CARTA**

### **ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS**

.Ensalada de la casa (lechuga, tomate, huevo duro, atún, anchoas, zanahoria, maíz dulce, aceitunas y crema balsámica)	11,00 €
.Delicias de champiñón trufadas	12,50 €
.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado	12,50 €
.Carpaccio de cecina y queso curado de oveja de leche cruda y aceite trufado	13,50 €
.Migas de Pastor. <b>Centro mesa</b> (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	12,00 €
.Croquetas Morellanas ( 8 unidades)	12,00 €

### **PLATOS DE CUCHARA**

.Sopa Morellana	4,50 €
.Olla (Potaje Morellano)	5,00 €
.Migas de Pastor <b>individual</b> (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	6,00 €

### **PLATOS VEGETALES CALIENTES**

.Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimienta	12,50 €
---	---------

### **PESCADOS**

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

### **CARNES**

Chuletas de cordero a la Brasa	14,50 €
“Ternasco” ½ 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	18,00 €
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)

**Menú infantil Completo: 2 platos + 1 postre: 12 €**

**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 Agua con gas Solan de Cabras 0.750L / Agua con gas Perrier 0,750 L	2,80 €
Coca-Cola, fanta naranja y fanta de limón 350 CL	2,50 €
Trina Naranja y aquarius limón	2,25 €
Cerveza Especial 1/3 : El Águila Sin filtrar / Alcázar / 1870 La Rubia/ Amstel Oro Tostada/ Sidra ladrón de manzanas	2,90 €
Cerveza 1/3: El Águila 1900/ Amstel/ Radler	2,75 €
Cerveza 1/4 Heineken	2,60 €
Cerveza sin alcohol 1/3: Heineken 0.0 / Amstel 0,0 tostada.	2,75 €
Cerveza ( SIN GLUTEN) 1/3 Cruzcampo	2,90 €

## POSTRES CASEROS

.Cuajada casera (Postre típico de Morella)	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 bombón ( con leche condensada)	2,50 €
Café con hielo	2,20 €
Café con leche	2,50 €
Café cortado	2,25 €
Café solo	2,00 €
Carajillo	2,75 €
Carajillo Quemado	3.20 €
Infusiones	3,00 €
<b>Infusion “TISANA DEL PAPA LUNA de Peñiscola”</b>	4,00 €

(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***