

4º Otoño Gastronómico



Vinatea

C/Blasco de Alagón, 17 - 12300 Morella, Castellón /
964 160 744 / Día de cierre: Lunes
El menú se servirá a mesa completa.

• pequeños bocados •

Pan de masa madre con AOVE del Maestrazgo
Mantequilla de oveja trufada
Milhojas con paté de caza, confitura de peras al aguardiente de Herbés y
anguila ahumada del Delta del Ebro
Nuestra croqueta de marisco sobre crema de pimiento rojo asado

• la huerta y la masía •

Picaña madurada de Black Angus con crema de mejillones en escabeche
picante y trucha
Emulsión de huevo frito de masía, portobellos, cecina de ternera y
almendra de Albocàsser laminada
La típica olleta morellana (potaje de garbanzos)

• de los pastos y del mar (uno a elegir) •

Hamburguesa de vaca, cebolla caramelizada y brioche a la brasa
Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo
Canelones de rabo de toro con bechamel trufada y queso de leche cruda
de oveja de Tronchón
Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y
salsa teriyaki
Paletilla de cabritillo al horno (+7,50€ suplemento)
Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa (+ 7,50€ suplemento)

• dulces tentaciones (uno a elegir) •

Chocolate 70% cacao con AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en
sucre"
Sorbete de gin lemon y albahaca con perlas de AOVE y confitura picante
de habanero y tomate confitado
Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de violeta,
sésamo y algarroba
Nuestros gelatos artesanos
Quesos de El Pastor de Morella con pan de algarroba, naranja confitada y
cacao

59,9€

El menú no incluye
bebida

Participa y gana
Un lote de productos CRS.

