

ENTRANTS FREDS

ENTRANTES FRÍOS

Amanida de tomata, ventresca, ceba tendra i oli d'alfabega	11€
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla tierna y aceite de albahaca	
Amanida de formatge de cabra de Catí, cansalada viada cruixent i vinagreta	9,5€
Ensalada de queso de cabra de Catí, panceta curada cruixent i vinagreta	
Amanida de moixama, brots tendres, mermelada de pebrera roja rostida	10€
Ensalada de mojama, brotes tiernos, mermelada de pimiento rojo asado	
Ensaladilla de sardina fumada, tonyina i piparres	9,5€
Ensaladilla de sardina ahumada, atún y piparras	
Plat de pernil ibèric Arturo Sánchez	18€
Pato de jamón ibérico Arturo Sánchez	
Terrina de foie gras micuit amb confitura de mango	16,5€
Terrina de foie gras micuit con confitura de mango	

ENTRANTS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES

Brioix de pulled pork i salsa teriyaki	3€/uni.
Brioche de pulled pork y salsa teriyaki	
Calamars farcits de tomaca, ceba, tonyina i pinyons amb salsa del seu suc	18€
Calamares rellenos de tomate, cebolla, atún y piñones con salsa de su jugo	
Les nostres gambes al "ajillo"	15€
Nuestras gambas al ajillo	
Ous de corral "Poché" amb puré de pataca i pesto	10€
Huevos de corral "poché" con puré de patata y pesto	
Tempura de verdues i crema de soja	9,50€
Tempura de verduras y crema de soja	
Calamars arrebossats amb salsa verda	10,50€
Calamares rebozados y salsa verde	

LLESQUES /TOSTAS

Llesca d'escalivada i formatge gorgonzola	8,5€
Tosta de escalibada y queso gorgonzola	
Llesca de pernil ibèric, tomata de penjar d'Alcalà ratllada i formatge brie	10€
Tosta de jamón ibérico, tomate de penjar de Alcalá rallado y queso brie	

PEIXOS PESCADOS

Corvina, salsa de gamba, crema d'allss tendres i cruixent de porro	18€
Corvina, salsa de gamba, crema de ajos tiernos y crujiente de puerro	
Salmó confitat amb salsa d'anet i timbal d'espínacs i pinyons	17,5€
Salmón confitado con salsa de eneldo y timbal de espinacas y piñones	
Suquet de rèmol amb calamars i gambes (mínim dues persones)	19€/persona
Suquet de rodaballo con calamares y gambas (mínimo dos personas)	
Llobarro de l'Atlàntic amb salsa de fonoll	18,5€
Lubina del Atlántico con salsa de hinojo	

CARNS CARNES

Costella de porc en dues coccions amb salsa de mel i mostassa, ceba tendra rostida	16€
Costilla de cerdo en dos cocciones con salsa de miel y mostaza, cebolla tierna asada	
Espatlla de corder del Maestrat, salsa d'ametlla i parmentier de pataca	19,50€
Paletilla de cordero del Maestrazgo, salsa de almendra y parmentier de patata	
Filet de vedella eco del Maestrat, tomates confitades i salsa de formatge d'Almedíjar	23€
Solomillo de ternera eco del Maestrazgo, tomates confitados y salsa de queso de Almedíjar	

POSTRES

Pastís de formatge semicurat d'ovella de Les Coves de Vinromà	5€
Tarta de queso semicurado de oveja de Les Coves de Vinromà	
Mousse de galeta María i salsa de xocolata blanca	5€
Mousse de galleta María y salsa de chocolate blanco	
Coqueta de poma i gelat de llet merengada (20 minuts de cocció)	6€
Tarta de manzana con helado de leche merengada (20 minutos de coción)	
Caprici de mango: gelat de mango, mango confitat a daus i cruixent de mango	4,5€
Capricho de mango: helado de mango, mango confitado a dados y crujiente de mango	
Brownie de xocolata negra 70 % i gelat de vainilla	5,5€
Brownie de chocolate negro 70% con helado de vainilla	