

LA CARTA

Entrantes Frios

Ensalada "Faixero"	8.00 €
(Lechugas,,Queso Tierno, Manzana,Tomate, Manzana ,Vinagre balsámico)	
Jamón, Cecina de Todoella y Quesos del Pastor	8.50 €
Carpacio de Cecina con Queso de Oveja	8.00 €

Entrantes Calientes

Timbal de Queso Camembret al Horno con Trufa Negra y 3 Mermeladas	12.00 €
Setas Variadas con Habitas y Ajos Tiernos	8.50 €
Crepes de Setas Trufados (2 uni)	6.00 €
Croquetas al Estilo de la Abuela Carmen (2 uni)	3.00 €
Chipirones Crujientes al Limón	8.00 €
Navajas a la Plancha (12und)	8.00 €
Gambas a la Plancha (6 unid)	8.00 €

Cuchara y Primeros Individuales

Olla Cincorrana (Recapte)	3.50 €
Sopa con Pelotas (Típica)	3.50 €
Consultar otros platos de cuchara	
Entremeses Variados de la Comarca	6.00 €
Espárragos Blancos con Jamón Serrano	6.00 €

Ternera "Morella la Vella"

Chuletón de Ternera a la Brasa	19.00 €
Entrecot de Ternera a la Brasa	13.00 €
Solomillo de Ternera a la Brasa	15.00 €
Solomillo con Foie	18.00 €
Bistec a la Brasa	6.00 €
Churrasco de Ternera a la Brasa	.00 €
Solomillo con Habitas y Ajos Tiernos	12.00 €
Carrillada de Ternera en su jugo	10.00 €

Cordero dels Ports de Morella

½ Paletillas de Ternasco al Horno	12.00 €
Cordero a la Brasa (chuletas, riñonada y pierna)	8.50 €

Cerdo de la Comarca

Presa Ibérica al Pedro Ximenez con Compota de Frutas	12.00 €
"Galtes" de Cerdo (carillada)	8.00 €
Codillo De Cerdo con Salsa Demi-Glace	7.50 €
Lomo de Cerdo	5.00 €
Conserva de Cerdo Tradicional	7.00 €
Manitas de Cerdo con Salsa	6.00 €
Costilla Al Horno con Miel	8.00 €

Surtido de Carnes

Magret De Pato A La Brasa	8.00 €
Confit De Pato con Mermelada de Franguesas	7.50 €
Conejo al Chocolate (típico)	7.00 €
Codornices en Escabeche	7.00 €

Pescado les podemos ofrecer:

Bacalao Gratinado de All i Oli	9.00 €
Dorada a la Espalda	9.00 €
Sepia a la Plancha con Salsa Verde	8.50 €
Lenguado al Limón ó Plancha	9.00 €
Emperador a la Plancha	7,00 €
Gambas a la Plancha (6 und)	8,00 €
Navajas a la Plancha (12 und)	8,00 €

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un periodo de al menos 24 horas para evitar así la posible contaminación por ANISAKIS. Aquellos que tienen que ser cocinados serán sometidos a 60°C en el núcleo.