

# SOY GASTRONOMÍA TRADICIONAL

## ENSALADAS

### **ENSALADA DEL MOLÍ** 13'50€

*Con frutas del tiempo, frutos secos, crema balsámica, jamón de pato / helado de romero.*

### **ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA** 15'00€

*Con tomates frescos, lonchas de cecina semicurada, burrata y pesto.*

### **ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y QUESO** 14'50€

*Con frutos secos, vinagreta, azúcar moreno y láminas de queso curado.*

## EMBUTIDOS IBÉRICOS Y DE LA ZONA

### **CARPACCIO DE CECINA** 17'00€

*Cecina de la TodoIella, parmesano rallado y AOVE de hierbas provenzales.*

### **CARPACCIO DE PICAÑA** 19'50€

*Picaña de vaca madurada durante 30 días y AOVE.*

### **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS (4 pax)** 28'00€

*Surtido de embutidos ibéricos: jamón, salchichón, chorizo y lomo. Cecina semicurada y quesos.*

### **JAMÓN IBÉRICO** 21'00€

*Pídelo junto a nuestro pan con tomate.*

## ENTRANTES FRÍOS

### **PAN TOSTADO CON TOMATE** 3'50€

### **TABLA DE QUESOS** 18'00€

*Curado y pimentón de oveja, romero de cabra, trufado y manchego de untar.*

### **HOJA DE PAN CON QUESO FRESCO Y SARDINA AHUMADA** 3'50€/unidad

*Regaña de pan con requesón y sardina ahumada de Vinaròs con salsa mayo kimchi.*

### **MICUIT DE FOIE** 19'50€

*Foie desvenado y preparado al baño maría con tostaditas y mermelada.*

### **TIMBAL DE BRANDADA DE BACALAO** 15'00€

*Lonchas de tomate con brandada de bacalao, crema balsámica, AOVE y cebollino.*

## ENTRANTES CALIENTES

### **CARACOLES A LA LLAUNA** 18'50€

*Receta de la casa, flambeados con coñac y AOVE de hierbas provenzales.*

### **ALCACHOFAS DEL MOLÍ** 17'00€

*Corazón de alcachofa con parmesano y crujiente de cebolla / sobrassada y miel.*

### **CROQUETAS PANKO** 1'95€/unidad

*Pesto*

*Carrillera de vaca madurada*

*Gorgonzola y nueces*

### **CANELÓN DE TERNERA CASERO** 3'50€/unidad

### **CANELÓN DE CARRILLERA CON SETAS** 3'80€/unidad

*Carrillera de ternera y boletus edulis.*

# NUESTRA BRASA

## **ENTRECOT DE TERNERA** 18'50€

450gr con su guarnición de patatas y verdura.

## **SOLOMILLO DE TERNERA** 19'50€

240gr con su guarnición de patatas y verdura.

## **CHULETÓN DE TERNERA** 30'00/Kg

Entre 850gr y 950gr con su guarnición de patatas y verdura.

## **CHULETÓN DE VACA MADURADA (Betanzos-Galicia)** 48'00/Kg

Mínimo de 1kg con su guarnición de patatas y verdura.

## **CHULETAS DE CORDERO** 14'50€

4 Piezas de cordero con su guarnición de patatas y verdura.

## **MANITAS DE CERDO** 13'50€

Previamente preparadas a baja temperatura.

## **MAGRET DE PATO** 22'00€

300gr con su guarnición de patatas y verdura.

## **PULPO** 25'00€

500gr de pulpo entero con parmentier de calabaza asada.

## **LUBINA** 18'00€

Con su guarnición de patatas y verdura.

# RECETAS DE MI ABUELA

## **"SENYORET"** 19'00€

Carne de cordero al horno (Ternasco) desmechada y prensada.

## **TERNASCO** 20'00€

Paletilla de cordero al horno con verduras y patatas a lo pobre.

## **CARRILLERA DE CERDO** 15'50€

Dos carrilleras guisadas en su salsa y su guarnición.

## **CONFIT DE PATO** 21'00€

Dos muslos de confit de pato con su guarnición de patatas y verdura.

## **CABRITO REBOZADO** 17'50€

Costillas de cabrito lechal rebozadas y su guarnición.

## **MAGRET AL PX** 22'50€

Magret a la plancha con su reducción al Pedro Jiménez con fruta y frutos secos.

## **PALETILLA DE CABRITO AL HORNO** 24'50€

Previo encargo. Paletilla de cabrito lechal al horno.

## **BACALAO** 19'00€

250gr de bacalao al horno con alioli gratinado y su guarnición.

## **TRUCHA** 15'00€

Trucha al horno rellena de jamón y piñones con su guarnición.

## **COCHINILLO AL HORNO** 75'00€

Medio cochinitillo Duroc de 2'5 kg al horno con su guarnición.

Previo encargo. Recomendado para 4pax.



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

