

AMUSE-GUEULES

ASSIETTE

1/2

- "Patatas bravas" Cinquanta (frites avec une sauce picante et mayonnaise avec de l'ail noir)
- Chips artisanales de Sant Mateu
- Amandes bio tostées d'Albocàsser
- Jambon Ibérico de Jabugo "de cebo" (100g ass., 50g 1/2)

6,90 €

1,90 €

3,40 €

18,10 €

3,40 €

11,90 €

CONSERVES DU MER PREMIUM

- Coques de Galice (avec citron, vinaigre ou sauce spéciale)
- Moules marinées ou «Zamburiñas» (petites pétoncles) de Galice
- Bigorneaux (avec de la mayonnaise à la moutarde)
- Couteaux de Galice
- Petites sardines premium avec tartines du pain à la tomate

15,20 €

7,90 €

7,90 €

13,90 €

9,90 €

boîte

boîte

boîte

boîte

boîte

OLIVES ET BROCHETTES AU VINAIGRE

- Olives noires d'Aragón
- Olives vertes farcies aux anchois
- Mini-brochette de anchois (salé o au vinaigre) et olives de Vinaròs
- Gildas (piment de Ibarra ou artichaut AOP Benicarló et anchois de Vinaròs)
- Piments verts de Ibarra A.O.C. au vinaigre avec HOVE Bio «Diferent»

2,40 €

4,40 €

1,80 €

2,30 €

3,60 €

Ut

Ut

VERMOUTHS

- Vermouth de la Maison (Coop. de Gandesa, frais, peu de fines herbes amères)
- Vermouth Casa Mariol (Terra Alta, notes de caramel et de cannelle)
- Vermouth Mercé del Menescal (Bot, complexité aromatique)
- Martini Bianco
- Casa Mariol blanc (Terra Alta, fines herbes et citric)

2,60 €

3,00 €

3,20 €

3,20 €

3,20 €

+brochette

3,50 €

3,90 €

4,10 €

4,10 €

4,10 €

CONSERVES SÉLECTIONNÉES DU MÉDITERRANÉE

- Anchois artisans de Vinaròs
- Anchois "SALMUERAS" de Vinaròs
- Anchois "Palometa" de Vinaròs au vinaigre (4 ut assiette, 2 ut 1/2)
- Anguille fumée du Delta del Ebro (100g asst., 50g 1/2)

1,40 €

2,40 €

9,40 €

17,90 €

Ut

Ut

5,90 €

10,40 €

On a à votre disposition une lettre avec des informations sur les allergènes présents dans nos plats.



PAIN DE FOUR À BOIS

ASSIETTE

1/2

- Pain grillé a la tomate "de penjar" et de l'huile d'olive extra viègre
- Pain grillé avec de l'huile d'olive extra viègre et du sel du Delta del Ebro
- Corbeille du pain de four à bois

5,90 €

3,40 €



4,40 €

2,90 €

1,40 €

0,90€

SALADES ET ENTRÉES

-  • Piments rouges D.O. Lodosa avec anchois de Vinaròs et oeuf (4 ut asst., 2 ut 1/2)
-  • Tomate de Peníscola et ventreche de thon avec HOVE Bio «Diferent»
- Asperges "Cojonudos" de Navarre avec jambon de canard du Delta del Ebro

8,90 €

5,60 €

14,90 €

9,40 €

18,90 €

CROQUETTES ARTISANALES

- Dégustation de croquettes (8 ut asst., 4 ut 1/2)
- Croquettes traditionnelles de Morella (4 ut asst., 2 ut 1/2)
- Croquettes d'artichaut AOP de Benicarló et jambon (4 ut asst., 2 ut 1/2)
- Croquettes aux ceps et foie (8 ut asst., 4 ut 1/2)
- Croquettes de "pot au feu" (8 ut asst., 4 ut 1/2)

14,90 €

9,60 €

9,40 €

5,90 €

9,90 €

6,40 €

12,90 €

7,90 €

9,40 €

5,90 €

SÉLECTION DE CHARCUTERIE DU MAESTRAZGO

- Jambon D.O. Teruel (100g asst., 50g 1/2)
- Cecina de toro (100g asst., 50g 1/2)
- Longe "embuchado" de porc (50g 1/2) ou Chorizo du Teruel (50g 1/2)
- Charcuterie de Teruel (Jambon, cecina, chorizo et longe)
- Jambon D.O. Teruel et du fromage de Catí

10,90 €

6,90 €

12,40 €

7,90 €

5,90 €

10,90 €


6,90 €

9,90 €

6,40 €

FROMAGES DE CASTELLÓN

(avec du paté au coign et des amandes bio d'Albocàsser)

- Dégustation de fromages de la province (Catí, Almedijar, Les Coves)
-  • Dégustation de fromages Bio de Catí
- Fromage blanc bio de Catí avec des anchois salées

4 Fromag.

3 Fromag.

11,90 €

8,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90€

6,40€



On peut adapter certains de nos plats pour les végétariens végétaliens et ovolaictiques. S'IL VOUS PLAÎT DISEZ NOUS.



Plats élaborés avec des produits certifiés par le Comité d'Agriculture Biologique de la CV

CANARD DU DELTA ET DE LA CHASSE

- Foie Mi-cuit de canard du Delta (65g.) avec de la confiture de figues de Salzadella
- Perdrix de la chasse du Maestrazgo garnié
- Confit de canard garní avec de la confiture de cerise de Salzadella

ASSIETTE

1/2

17,90 €

21,90 €

17,40 €

Ut

Ut

OEUFS BIO GRILLÉS AVEC DE LA TRUFFE NOIR

- Oeufs Cinquanta (Champignon sec, poudre de ceps et foie-gras de canard)
- Avec foie-gras de canard du Delta
- Avec du jambon D.O. Teruel
- Avec un mélange de champignons secs et poudre de ceps

13,90 €

12,40 €

9,40 €

8,40 €

9,70 €

6,90 €

5,90 €

5,40 €

DESSERTS ET SUCRÉES

- Fromage blanc bio de Catí avec du paté au coing et amandes caramélisées
- Glace au chocolat suisse avec de la mermelade d'orange bio
- Glace à la fraise avec de la «Nutella» de caroube
- Séré au miel de montagne
- Caillé de La Torre avec miel de la fleur d'orange
- Coulant au chocolat avec de la confiture de cerises
- Fruits de saison préparés avec du chocolat

6,90 €

6,40 €

6,40 €

5,40 €

5,40 €

5,90 €

4,90 €

4,40 €

LIQUEURS

- Brandy Lustau Gran Reserva Solera 10 ans
- Brandy Mascaró V.O.
- Marie Brizard anisette
- Pacharán Baines
- Talisker, Skye single malt Scotch whisky 10 ans
- The Glenrothes, Speyside Scotch whisky 12 ans
- Glenkinchie, Lowlands single malt Scotch whisky 10 ans
- Johnnie Walker Black Label, blended Scotch whisky
- Rhum Diplomático Reserva 8 ans
- Rhum Diplomático Reserva Exclusiva 10 ans
- "Orujo" eau de vie blanche ou au herbes
- Liqueur de Mandarine ou Citron (Vila-real)
- Liqueur de crème de ris (Deltebre)
- "Mistela" sweet wine red or white
- Pedro Ximenez (Xérès) Lustau
- Porto Quinta do Crasto LBV

GLASS

TIR

6,40 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

8,90 €

10,70 €

9,70 €

5,90 €

5,60 €

8,30 €

3,70 €

3,20 €

3,00 €

3,40 €

4,20 €

3,90 €

4,60 €

2,90 €

2,20 €

2,90 €

6,40 €

7,70 €

6,90 €

4,30 €

3,90 €

5,90 €

2,80 €

2,30 €

2,30 €

2,60 €

2,70 €

2,50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

• Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta orange ou citron	2,60 €	
• Aquarius (Orange ou citron), Nestea	2,80 €	
• Jus de pêche ou d'ananas, jus de raisin	2,20 €	
• Bitter Kas	2,40 €	
• Horchata, A.O.C. Valencia	2,40 €	
• "Cacaolat" milk-shake au chocolat	2,60 €	
• Tonique Fever Tree, Premium Indian	2,60 €	
• " Vichy Catalán" eau gaseuse	2,40 €	
• Eau Minerale-medicinelle de L'Avellà (Catí) 500 ml.	1,80 €	
• "Tinto de Verano" vin avec du glace et la soda ou limonade	2,30 €	
• Sangria artisanelle Cinquanta (avec du vin IGP Castelló, 1 L, 1/2 L)	11,90 €	7,90 €

BIÈRES

• Bière pression Ambar 200 ml, 300 ml, 500 ml	1,90 €	2,60 €	4,40 €
• Ambar 1900 (Pale ale)	3,40 €		
• Ambar Export (Triple Malt)	3,40 €		
• Ambar 0,0 (sans alcohol), Radler	2,90 €		
• Badúm Pale Ale, Lager (Peníscola)	3,90 €		
• Badúm Ble, Artichaut, Noir (Peníscola)	4,20 €		
• Socarrada (Artisanel à la miel et le romarin)	4,70 €		

COMBINÉES/ COCKTAILS

• Ginsself (Benicàssim, zeste d'orange, fruité) + Tonique Fever Tree	9,90 €
• Gin 119 (Benicàssim, zeste citron, gingembre, sec) + Fever Tree	9,80 €
• Mombasa Club London Gin + Fever Tree	8,70 €
• Cubalibre Rhum Diplomático Reserva 8 ans	7,90 €
• Combiné de Whisky Johnny Walker black label	7,90 €
• Cocktail de J&B, Tanqueray, Cacique, etc	6,90 €

CAFÉS

• Café noir expresso	1,40 €	
• Café noisette, americain	1,70 €	
• Bombón (lait condensée)	1,80 €	
• Café au lait	2,10 €	
• "Carajillo" café avec liqueur, "Cremat" flambé	2,70 €	3,90 €
• Infusion	1,30 €	
• Tisane de Papa Luna, The Vert ou Noir	1,70 €	
• Supplément glaçon	0,50 €	