

## PICOTEO

	RACIÓN	MEDIA
• Bravas caseras Cinquanta (salsa brava y all-i-oli de ajo negro)	6,90 €	
• Patatas fritas artesanas Geysel de Sant Mateu (normal, grande)	1,90 €	3,40€
• Almendras ecológicas tostadas d'Albocasser	3,40 €	
• Jamón ibérico de Jabugo de cebo (100g rac., 50g 1/2)	18,10€	11,90€

## LATERÍO

• Berberechos gallegos al natural (salsa Espinaler, vinagre o limón)	15,20 €	lata
• Mejillones gallegos en escabeche	7,90 €	lata
• Caracoles de mar al natural con mayonesa de mostaza	7,90 €	lata
• Sardinillas premium en tostas de pan con tomate	9,90 €	lata

## ACEITUNAS, BANDERILLAS Y ENCURTIDOS

• Olivas negras del Bajo Aragón	2,40 €	
• Aceitunas rellenas de anchoa	4,40 €	
• Banderillas de boquerón o de anchoa de Vinaròs	1,80 €	ud
• Gildas (guindilla y anchoa de Vinaròs o alachofa D.O. Benicarló y boquerón)	2,30 €	ud
• Piparras de Ibarra Euskolabel con AOVE ecológico "Diferent"	3,60 €	

## VERMUTS

		+ banderilla
• Vermut de la Casa (Coop. Gandesa, seco y refrescante)	2,60 €	3,50 €
• Casa Mariol negro (Terra Alta. notas de caramelo y canela)	3,00 €	3,90 €
• Mercé del Menescal (Bot, Terra Alta. complejo)	3,20 €	4,10 €
• Martini Bianco	3,20 €	4,10 €
• Casa Mariol blanc (Terra Alta, hierbas aromáticas, vainilla y cítrico)	3,20 €	4,10 €

## CONSERVAS DEL MEDITERRÁNEO

• Anchoas artesanas de Vinaròs con pan con tomate	1,40 €	ud
• Anchoas «SALMUERAS» de Vinaròs	2,40 €	ud
• Boquerones Palometa de Vinaròs en vinagre (4 ud. rac., 2 ud.1/2)	9,40 €	5,90 €
• Anguila ahumada del Delta (100g rac., 50g 1/2)	17,90 €	10,40 €

Tenemos a su disposición una carta con la información sobre los alérgenos presentes en nuestros platos.



## PAN DE HORNO DE LEÑA

RACIÓN

MEDIA

- Pan con tomate de colgar de Alcalà y aceite de oliva extravirgen
- Pan tostado con aceite de oliva extravirgen y sal del Delta
- Ración de pan de horno de leña

5,90 €

3,40 €

4,40 €

2,90 €

1,40 €

0,90€

## ENSALADAS Y ENTRANTES



- Pimientos de D.O. Lodosa con anchoas de Vinaròs y huevo ecológico (4 ud rac., 2 ud 1/2)

8,90 €

5,60 €



- Tomate de Peníscola y ventresca de atún con AOVE ecológico «Diferent»

14,90 €

9,40 €

- Espárragos "Cojonudos" de Navarra con jamón de pato del Delta

18,90 €

## CROQUETAS ARTESANAS Y FRITURAS

- Degustación de croquetas (2 de cada) (8 ud rac., 4 ud 1/2)
- Morellanas tradicionales de carne de olla sin bechamel (4 ud rac., 2 ud 1/2)
- Morellanas de alcachofa D.O. Benicarló y jamón (4 ud rac., 2 ud. 1/2)
- De hongos (boletus edulis) con foie (8 ud rac., 4 ud 1/2)
- De cocido con bechamel (8 ud rac., 4 ud 1/2)

14,90 €

9,60 €

9,40 €

5,90 €

9,90 €

6,40 €

12,90 €

7,90 €

9,40 €

5,90 €

## EMBUTIDOS SELECTOS DEL MAESTRAZGO

- Jamón D.O. Teruel (100g rac., 50g 1/2)
- Cecina de toro (100g rac., 50g 1/2)
- Lomo embuchado (50g 1/2) o Chorizo de Teruel (50g 1/2)
- Embutidos curados de Teruel (jamón, cecina, chorizo y lomo)
- Jamón D.O. Teruel y Quesos de Catí

10,90 €

6,90 €

12,40 €

7,90 €

10,90 €

5,90 €

10,90 €

6,90 €

9,90 €

6,40 €

## QUESOS ARTESANOS DE CASTELLÓN

(con almendras ecológicas d'Albocàsser)

- Degustación de quesos de la provincia (Catí, Almedíjar, Les Coves)
- Quesos ecológicos de Catí
- Queso fresco de Catí con anchoas de Vinaròs

4 quesos

3 quesos

11,90 €

8,90 €

9,90€

9,90 €

9,90€

6,40€



Podemos adaptar algunos de nuestros platos para vegetarianos veganos y ovolácteos. POR FAVOR CONSÚLTENOS.



Platos elaborados con producto/s certificado/s por el Comité de Agricultura Ecológica CV

## PATO DEL DELTA Y CAZA

- Foie Mi-cuit de pato del Delta (65g) con mermelada de higos
- Perdiz de coto de caza escabechada con guarnición
- Confit de pato del Delta con mermelada de cerezas y guarnición

RACIÓN

MEDIA

17,90 €

21,90 €

17,40 €

ud

ud

## HUEVOS ROTOS ECOLÓGICOS y TRUFADOS (con Tuber Melanosporum)

- Huevos Cinquanta (setas secas, polvo de boletus y foie de pato)
- Huevos con foie de pato del Delta
- Huevos con jamón D.O. Teruel
- Huevos con mezcla de setas y polvo de boletus

13,90 €

12,40 €

9,40 €

8,40 €

9,70 €

6,90 €

5,90 €

5,40 €

## POSTRES Y DULCES

- Queso tierno ecológico de Catí con membrillo Badúm y garrapiñadas
- Helado de chocolate suizo con mermelada de naranja ecológica
- Helado de fresa con sus trozos y salsa de chocolate
- Cuajada de oveja natural con miel, o de turrón
- Requesón de Catí con miel de Peñíscola
- Coulant de chocolate con mermelada de cerezas
- Foundé de fruta de temporada con chocolate

6,90 €

6,40 €

6,40 €

5,40 €

5,40 €

5,90 €

4,90 €

4,40 €

## LICORES

- Brandy Lustau Gran Reserva Solera 10 años
- Brandy Mascaró V.O.
- Marie Brizard
- Pacharán Baines
- Talisker, Skye single malt Scotch whisky 10 años
- The Glenrothes, Speyside Scotch whisky 12 años
- Glenkinchie, Lowlands single malt Scotch whisky 10 años
- Johnnie Walker Black Label, blended Scotch whisky
- Ron Diplomático Reserva 8 años
- Ron Diplomático Reserva Exclusiva 10 años
- Orujo gallego Nora blanco o de hierbas
- Licor de Mandarina o Limón Nelet (Vila-real)
- Licor de crema de arroz (Deltebre)
- Mistela, blanca D.O. Terra Alta o tinta I.G.P. Castelló
- Pedro Ximenez Lustau
- Porto Quinta do Crasto LBV

COPA

CHUPITO

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 €

## REFRESCOS

• Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	2,60 €	
• Aquarius (naranja o limón), Nestea	2,80 €	
• Zumo melocotón o piña, Mosto	2,20 €	
• Bitter Kas	2,40 €	
• Horchata Chufi (D.O. Chufa de València)	2,40 €	
• Cacaolat (batido de chocolate)	2,60 €	
• Tónica Fever Tree premium Indian	2,60 €	
• Agua con gas Vichy Catalán	2,40 €	
• Agua de Minero-Medicinal de L'Avellà (Catí, 500ml)	1,80 €	
• Tinto de verano (con vino I.G.P. Castelló)	2,30 €	
• Sangría (vino IGP Castelló, miel y aromáticos de la Sierra d'Irta. 1 litro, 1/2 litro)	11,90 €	7,90 €

## CERVEZAS

• Cerveza barril Ambar Especial 200ml, 300ml, 500ml	1,90 €	2,60 €	4,40 €
• Ambar 1900 (Pale ale)	3,40 €		
• Ambar Export (triple maltas)	3,40 €		
• Ambar 0,0 (sin alcohol), Radler, Sin gluten	2,90 €		
• Badúm Pilsen (artesanas de Peníscola)	3,90 €		
• Badúm Trigo	3,90 €		
• Badúm Alcachofa	4,20 €		
• Badúm Stout	4,20 €		
• La Socarrada (artesana con romero y miel de romero)	4,70 €		

## COMBINADOS

• Gintonic Ginsell (Benicàssim, piel de naranja y chufa) + Fever Tree	9,90 €
• Gintonic Gin 119 (Benicàssim, jengibre y piel de limón) + Fever Tree	9,80 €
• Gintonic Mombasa Club + Fever Tree	8,70 €
• Cubalibre Ron Diplomático Reserva 8 años	7,90 €
• Combinado Whisky Johnnie Walker Black Label	7,90 €
• Combinado J&B, Tanqueray, Habana, etc	6,90 €

## CAFÉS

• Café	1,40 €	
• Café Cortado y Americano	1,70 €	
• Bombón	1,80 €	
• Café con leche	2,10 €	
• Carajillo, Carajillo quemado	2,70 €	3,90 €
• Infusiones	1,30 €	
• Tisana del Papa Luna, Té Verde, Negro o Rooibos	1,70 €	
• Suplemento hiel	0,50 €	