



Entrantes

- ☞ Pan tostado con salsitas 6,00 €
- ☞ Croqueta de jamón ibérico de campo con rebozado de queso Gouda 2,50 €
- ☞ Croqueta de chipirones en su tinta con corazón de all i oli 2,50 €
- ☞ Sepia sucia a la plancha con mahonesa de cítricos del Campo de Morvedre 14,50 €
- ☞ Trufa negra al corte en mesa, con Lágrima de Viver y pan tostado. Peso aproximado por persona 5g (9 euros) 1,80 €/g
- ☞ Jamón D.O. Teruel Oro Blanco cortado a cuchillo con tomate rallado y AOVE 16,00 €
- ☞ Hojaldre de morcilla con manzanas esperiegas de Viver 3,50 €
- ☞ Oreja plancha con mojo picón canario sobre chips de Castellnovo 10,90 €
- ☞ Huevo trufado con jamón, patata confitada con romero y trufa negra de El Toro 6,00 €
- ☞ Flor de alcachofa de Benicarló con romescu de trufa negra y avellanas 7,50 €
- ☞ Ensalada de tomate Raff Ambrosía de Xilxes con olivas negras, ventresca de atún y Aceite de Oliva Virgen Extra de la comarca 14,00 €
- ☞ Tempura de verduras de temporada con salsa de soja y naranja 12,50 €
- ☞ Calamar playa entero, 700 g/1 Kg. Plancha o frito 26,50 €

☞
Tenemos a disposición de los clientes la información sobre los alérgenos que intervienen en la elaboración de todos nuestros platos, si usted tiene alguna alergia o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala.



Carnes

- 🍴 ½ Paletilla de cordero C.A.P. a la burgalesa 19,50 €
- 🍴 Solomillo de vaca a la plancha, acompañado de guarnición y mostazas variadas (mostaza de dátiles, antigua y verde al estragón) 22,50 €
- 🍴 Chuletillas de cordero de la comarca con patatas y all i oli 18,50 €

Pescados

- 🍴 Ventresca de atún a la plancha con verduras 17,50 €
- 🍴 Salmón trufado con mantequilla a la trufa de El Toro 19,00 €
- 🍴 Lomo de bacalao desalado en AOVE de la Divina Pastora de Jérica 18,00 €

Arroces

(Mínimo 2 raciones)

- 🍴 Arroz a banda de emperador fresco y calamar 15,00 €
- 🍴 Arroz al horno en calabaza 15,50 €
- 🍴 Paella Valenciana de pollo casero y conejo (por encargo) 16,50 €
- 🍴 Arroz negro de sepia de playa con ajos tiernos 15,50 €
- 🍴 Paella de verduras variadas 14,50 €
- 🍴 Arroz Randurías (pato con alcachofas y ajos tiernos) 16,50 €
- 🍴 Fidefuà: paella de fideo medio con boletus y foie 18,00 €
- 🍴 Arroz del senyoret con moluscos y mariscos pelados 17,50 €
- 🍴 Fideuà tradicional 17,00 €

- 🍴
Todos nuestros arroces se elaboran con aceite de oliva virgen extra de nuestra comarca.
Todos los caldos provienen de pescados y carnes frescas de primera calidad.
No utilizamos colorante alimentario, solo utilizamos azafrán natural para dar color y sabor a nuestros arroces.



Menú Castello ruta de sabor

Tres entrantes a compartir al centro de mesa

- ✓ *Tablas de quesos de Espadán con jamón de Teruel al corte.*
 - ✓ *Alcachofas de Meliana confitadas con foie..*

- ✓ *Ensalada de tomate raff delicia de Xilxes con ventresca de atún casera..*

SEGUNDOS

Atún a la Riojana .

Solomillo albardado con salsa española y guarnición

Arroz a Banda con calamar y emperador.

Arroz de pato con alcachofas.

Arroz al Horno en calabaza.

Arroz negro de sepietas de playa.

POSTRE CASERO A ELEGIR

30.00 € por comensal.
(Bebida no incluida)

