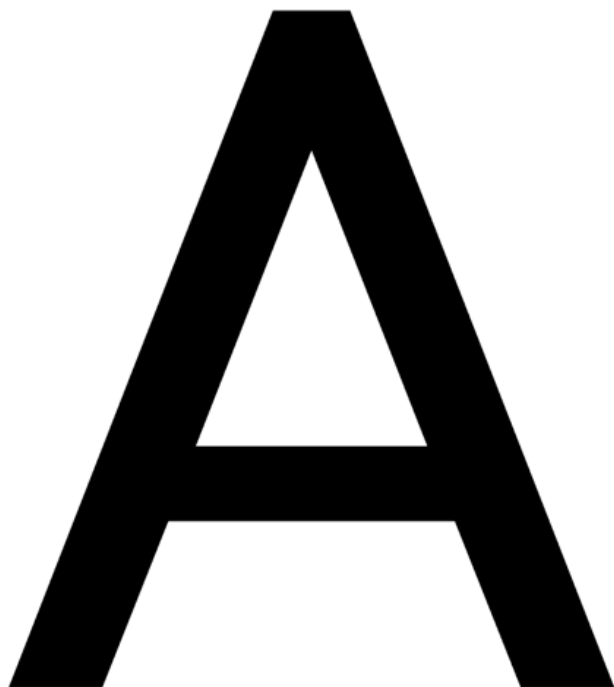




Recomendado
Guía Macarfi 2026



LO MÁS FRESCO

Ensalada César, corazones de cogollo, fingers de pollo con kikos, huevo duro, lascas de parmesano y salsa César de coco

13€

Ensalada Mediterránea con atún rojo escabechado en aceite de oliva

13€

Guacamole hecho al momento con totopos 

12€

Ensaladilla de boniato y lubina acevichada

15€

Steak tartar de presa ibérica ahumada con mantequilla de trufa

19€

Tartar de atún rojo, aguacate y pico de gallo

19€

QUESOS Y CHACINA

Quesos de Castellón 

- *Semicurado de oveja, leche pasteurizada (Tot de poble)*
- *Tronchón curado de cabra, leche pasteurizada (Quesos del Niño)*
- *Extramuros, curada de oveja, leche cruda (Quesos de Almedíjar)*
- *Azul de leche de oveja, leche cruda (Tot de poble)*
- *Oveja con trufa negra, leche pasteurizada (Tot de poble)*

14,00€ media- 19,00€ entera

Jamón Ibérico 50% de cebo de campo con pan con tomate

21€

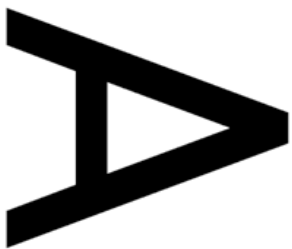


Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)



Vegano





CALENTITO

Patatas bravas ATAULA con salsa brava gochujang, emulsión de coco & lima y cilantro fresco



12€

Gambas al ajillo

16€

Croquetas de sobrasada ibérica (4 ud)

10€

Pulpo de roca a la brasa, yuca frita, huancaína y crema ligera de batata y ají

20€

Albóndigas “chupadedos”, de ternera con salsa teriyaki

16€

Tataki de torrezno ibérico casero, vinagreta de gilda agridulce y sardina ahumada

16€

PASTAS Y ARROCES

Ravioli relleno de foie con salsa parmesana

18€

Arroz cremoso de magret de pato madurado a la brasa y queso azul de “Les Coves”

22€

Arrocito meloso de Castellón, con sepionet, langostino, rape y alcachofa

20€

ENTRE PAN

Burger de buey madurado, chutney de mango y queso trufado del terreno en pan brioche

18€

Beyond Burger, mostaza, pepinillo y hierbas frescas.

18€



Bikini de pastrami de ternera, mostaza, pepinillo y hierbas frescas.

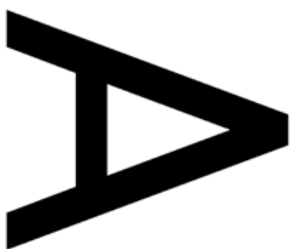
15€



Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)



Vegano





PIZZAS

Ataula. Selección de nuestra tabla de quesos de Castellón, huevo poché y trufa del Maestrazgo

17€

Veggie. Boloñesa de soja, queso violife y trufa

17€

PINSAS con base romana

Jaime I, Mozzarella fresca, tomate de penjar, virutas de jamón ibérico, queso curado de oveja y rúcula fresca

17€

Carbonara de “Les Coves” Nuestra mezcla de queso azul de Castellón, guanciale, yema de huevo curada, pecorino romano y pimienta negra recién molida

17€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Escalope de lomo relleno de jamón y queso

11€

Burger de pollo con queso, bacon y patatas.

11€

Galets con salsa de tomate o carbonara

10€

PARA ACOMPAÑAR

Surtido de panes, rosquilletas de cebolla y variedades de aceite de oliva virgen extra del Maestrazgo

2,50€ persona



Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)



Vegano





PESCADOS Y CARNES

Rape a la brasa con romescu y verduritas salteadas
24€

Salmón asado, setas, calabaza y yema curada
21€

Chuletillas de cabrito fritas con ajetes
26€

Cochinillo al horno tradicional con patata panadera
26€

Pollo de corral, deshuesado y asado con salsa chimichurri y patata crujiente
18€

Chuletón de cerdo ibérico JOSELITO a la brasa
30€

T-BONE, maduración 45 días. Ideal para compartir. Lo hacemos a la brasa y lo acompañamos de patata y verdura salteada.

65€ kilo

MAX T-BONE, maduración 45 días. Ideal para compartir. Servido en dos tiempos.

- 1 Steak tartar hecho con la parte que pertenece al solomillo y lo acompañamos de tostas de pan y mantequilla de trufa.
- 2 La parte del lomo bajo, la terminamos a la brasa y la acompañamos de patata y verdura.

75€ kilo

POSTRES

Mousse de chocolate vegano y frutos rojos  
8€

Torrija, cremaet y dulce de leche 
8€

Tarta de moka y hojaldre 
8€

Fruta preparada de temporada  
7€

Tarro de helado con toppings 
6€



Vegetariano - Ovolacteovegetariano



Vegano

