



A

LO MÁS FRESCO

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

11€

Ensalada Mediterránea con atún rojo escabechado en aceite de oliva

12€

Burrata, guacamole y pico de gallo

12€

Salmón marinado y en soja, berenjena ahumada, pecorino romano, endivia y piñones

13€

Steak tartar de presa ibérica ahumada con mantequilla de trufa

15€

Aguacate relleno, atún rojo acevichado y nachos.

12€

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)*

10,00€ media- 17,00€ entera

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

18€

A

A

CALENTITO

Patatas bravas con salsa gochujang y leche de almendras

10€

Gambas, coco, plátano y udón

13€

Nuestras croquetas de rabo de toro y reducción de vino tinto (5 ud)

9€

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

18€

Albóndigas de sepia y gamba, tom yam kung

13€

PASTAS Y ARROCES

Ravioli relleno de foie con salsa parmesana

15€

Fideos “rossejats” como un arroz al horno

15€

Arrocito meloso de Castellón, con sepionet, langostino,

rape y alcachofa

16€

Poke con tartar de atún, salmón, wakame, shitake y edamame con nuestro aliño

16€

ENTRE PAN

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

14€

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

12€

A

A

PIZZAS

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

14€

Jaime I. Mozzarella fresca, tomate “de penjar”, virutas de jamón Ibérico, queso curado de oveja y rúcula fresca

14€

PINSAS con base romana

Health. Crema de tomate “de penjar”, burrata, ensalada y parmigiano regiano

14€

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

14€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Pizza de york y queso

9€

2 Mini hamburguesas con queso, bacon y patatas.

10€

Galets con salsa de tomate o carbonara

9€

PARA ACOMPAÑAR

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

2€ persona

A

A

PESCADOS Y CARNES

Lomo de lubina al horno, verduras salteadas y puré cremoso

20€

Rodaballo brasa y patata salteada con all i oli suave de ajo asado y cilantro

22€

Chuletillas de cabrito fritas con ajetes y patatas

22€

Magret de pato madurado a la brasa, wok de verduritas y setas con arroz

18€

Pollo de corral, deshuesado y asado con salsa bourbon y patata crujiente

17€

Lomo de ternera madurado a la brasa

20€

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

55€ 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.

65€ kilo

POSTRES

Chocolate blanco y remolacha

6€

Torrija, pistacho, chocolate blanco y naranja

6€

Nuestra Tortilla de Castellón a Alaska

6€

Fruta preparada de temporada

5€

Tarro de helado con toppings

5€

A