



## CARTÀ DE NAVIDAD

2022-2023



\* Realiza tus pedidos con 5 días de antelación \*

Plaza Juez Borrull, 32 - Tel.: 964 916 291 - Ronda Mijares, 44 - Tel.: 964 252 329  
Whatsapp de pedidos y envíos - 660 714 656

## Pollo relleno de manzana y ciruela



Pollo relleno de carne de aguja con almendra marcona, jamón reserva y corazón de manzana y ciruela.  
El pollo horneado a sólo 60° se acompaña de nuestra clásica salsa de cava.  
(2,4 Kg. aprox./10 raciones).

36,90€ Pieza (sin cocinar).

53,50€ Pieza (cocinado). La ración sale a 5,35€

## Pollo relleno de jamón cocido y queso manchego



Pollo relleno de carne de aguja, jamón reserva, láminas de jamón cocido y queso manchego entrelazadas.  
El pollo horneado a solo 60° se acompaña de salsa de setas.  
(2,4 Kg. aprox./10 raciones).

36,90€ Pieza (sin cocinar).

53,50€ Pieza (cocinado). La ración sale a 5,35€

## Roti de jamón de Guijuelo "Castro González Selección"



Pechuga de pollo rellena de carne de aguja, frutos secos, queso manchego y jamón ibérico de Guijuelo "Castro González Selección".  
La pechuga horneada a sólo 60° se sirve acompañada de salsa al cava.  
(750 gr. aprox./3 raciones).

15,90€ Pieza (sin cocinar).

23,90€ Pieza (cocinado). La ración sale a 7,96€

## Pularda trufada



Pularda parcialmente deshuesada, rellena de carne de aguja, trompetas de la muerte y trufa negra (*Tuber Aestivum*).  
La pularda horneada a sólo 60° se sirve acompañada de salsa de orejones, pasas y trompetas de la muerte.  
(2,6 Kg. aprox./12 raciones).

67,50€ Pieza (sin cocinar).

87,50€ Pieza (cocinado). La ración sale a 7,29€

## Tronquito de Navidad



Tronquito de pollo a las hierbas relleno de jamón reserva, bacon y queso manchego.  
Cada pieza horneada a sólo 60° se sirve bañada en salsa de setas.

4,90€ Pieza (sin cocinar).

7,90€ Pieza (cocinado).

## Solomillo relleno de manzana y ciruela



Solomillo de cerdo de Les Useres relleno de carne de aguja, almendra marcona y jamón reserva con corazón de manzana y ciruela.  
La pieza más tierna de nuestro porcino cocinada en el horno a sólo 60° se sirve acompañada de salsa al cava.  
(1,2 Kg. aprox./5 raciones).

19,90€ Pieza (sin cocinar).

29,90€ Pieza (cocinado). La ración sale a 5,98€

Todas nuestras carnes están elaboradas sin gluten, pueden contener trazas.

## Solomillo de ternera del Pirineo con foie fresco de pato y trufa negra del Maestrazgo



Solomillo de ternera del Pirineo relleno de carne de aguja, con almendra marcona, jamón reserva, trufa negra (*Tuber Aestivum*) y foie fresco de pato francés. La pieza cocinada en el horno a no más de 60° se sirve con nuestra clásica salsa al cava.  
(1,3 kg. aprox./6 raciones).

59€ Pieza (sin cocinar).

72,50€ Pieza (cocinado). La ración sale a 12€

## Paletilla rellena de dátiles y nueces



Paletilla de cordero recental del Maestrazgo rellena de carne de aguja con almendra marcona, jamón reserva, dátiles y nueces. Cada paletilla se hornea a sólo 60° y se sirve con salsa Gravy.  
(1,2 Kg. aprox./5 raciones).

33,90€ Pieza (sin cocinar).

48,50€ Pieza (cocinado). La ración sale a 9,70€

## Paletilla de cordero recental del Maestrazgo a baja temperatura



La pieza reina de nuestros corderos criados tradicionalmente en el interior de nuestra provincia, cocinada a baja temperatura en su propio jugo, a las finas hierbas.  
(3 raciones).

29€ Pieza. La ración sale a 9,60€

## Canelón de pato con salsa Fuji



Pato del Delta con su propio foie, recogido en un canelón relleno manualmente y servido con una suave salsa a base de manzanas Fuji.

7,90€ Ración.

## Carrilleras confitadas al estilo de la casa



Nuestras carrilleras de siempre con el cariño de siempre. Fue hace ya algún tiempo el primer plato de esta carta.

6,50€ Ración.

## Pimientos trufados de jabalí en suave escabeche



3 pimientos del piquillo rellenos de meloso de jabalí con trufa del Maestrazgo (*Tuber Aestivum*) y un suave escabeche al Jerez. Horneados y acompañados de una salsa de pimientos en su propio jugo.

6,95€ Ración.

Las salsas sólo acompañan a las piezas cocinadas.

## Bandejas y tablas

4/6 pax 8/10 pax

### Bandeja Escriche.

- Jamón de Segovia Duroc Gran Reserva.
- Lomo embuchado D.O. Teruel.
- Salchichón Ibérico D.O. Guijuelo.
- Chorizo Ibérico D.O. Guijuelo.
- Queso de oveja manchega.

17,90€ 22,50€

### Bandeja Ibérica.

- Jamón Ibérico Campo D.O. Guijuelo Castro González Selección.
- Lomo embuchado Ibérico de Bellota 100% D.O. Guijuelo. BEHER.
- Salchichón Ibérico D.O. Guijuelo.
- Chorizo Ibérico D.O. Guijuelo.
- Queso manchego curado (100% leche de oveja).

22,50€ 27,90€

### Bandeja Supreme.

- Jamón Ibérico D.O. Jabugo Bellota 100% Sánchez Romero Carvajal/5J (cortado a mano).
- Cecina D.O. León.
- Lomo embuchado Ibérico de Bellota 100% D.O. Guijuelo. BEHER.
- Queso manchego de manteca con romero (100% leche de oveja).

33,90€ 39,90€



### Bandeja Jamón Teruel 15 meses.

16,90€ 21,50€

### Bandeja Jamón Duroc Segovia Gran Reserva.

18,90€ 24,90€

### Bandeja Jamón Ibérico Campo D.O. Guijuelo Castro González Selección.

25,50€ 34,50€

(a elegir cortado a mano o a máquina).

### Bandeja Jamón Ibérico Bellota 100% D.O. Jabugo Sánchez Romero Carvajal/5J.

37,90€ 46,90€

(cortado a mano).



### Tabla Escriche 5 piezas quesos/patés.

26,95€

### Tabla Quesos de Castelló.

31€

### Tabla Quesos Especial Escriche.

32,95€

Selección quesos locales, nacionales e internacionales.

### Tabla Patés de la casa.

21,95€



## Entrantes

Ensaladilla de gamba blanca. 3,90€/Ud.

Brandada de perdiz en escabeche. 3,90€/Ud.

Canelón de carabinero con salsa de marisco. 4€/Ud.

Foie micuit casero. 85€/Kg.

Caldo casero. 3,95€/Litro.

Caldo especial Navidad. 5,90€/Litro.

Pelota Navidad de Castelló. 14,90€/Kg.

Pelota mini Navidad de Castelló. 15,90€/Kg.

## Bocaditos y canapés

Bombón almendrado de foie micuit. 1,90€/Ud.

Bombón de cabra y membrillo. 1,20€/Ud.

Delicia de dátil con bacon relleno de almendra. 1€/Ud.

Rolling de salmón ahumado. 1,90€/Ud.

Rolling de queso gorgonzola con cecina de Tolodella. 1,90€/Ud.

\* Realiza tus pedidos con 5 días de antelación \*