

MENÚS DE NAVIDAD

CASTELLÓN



INDICE

❄ **CASTELLÓN**

- 03· Restaurante Casita De Gredos. Castellon.
- 04· Restaurante Lipizano. Castellon.
- 05· Resturante Pixavi. Castellón.
- 06· Restaurante Cremor Castellon.
- 07· Restaurante Rosangel´S. Castellon.
- 08· Restaurante Nautico. Grao Castellón.
- 09· Hotel Restaurante La Ola. Grao Castellon.
- 10· Restaurante El Mirador Del Port,grao Castellon.
- 11· Restaurante Tasca Del Puerto Castellon. Grao Castellón.

❄ **BURRIANA**

- 12· Restaurante Naútico Burriana. Burriana.

❄ **NULES**

- 13· Restaurante Casa Rabitas. Nules.
- 14· Restaurante Cafo´S. Nules.

❄ **ONDA**

- 15· Restaurante Entrepistes. Onda.
- 16· Restaurante Donde Maria José. Onda.

❄ **ALQUERIES**

- 17· Restaurante Terramar-Hotel Sercorel Plana Parc. Alqueries.

❄ **BENICASSIM**

- 18· Restaurante La Suculenta,benicasim.
- 19· Restaurante Amar, Hotel Voramar. Benicasim.

❄ **PEÑISCOLA**

- 20· Hotel Restaurante Tio Pepe. Peñíscola.

❄ **FUENTES DE AYODAR**

- 21· Hotel Restaurante Viñas Viejas. Fuentes De Ayodar.

❄ **SAN MATEU**

- 22· Res Restaurante La Perdi, San Mateu.

❄ **MORELLA**

- 23· Restaurante Daluan.morella.
- 24· Restaurante Casa Roque Morella.
- 25· Restaurante Vinatea. Morella.
- 26· Hotel Restaurante Cardenal Ram. Morella.

RESTAURANTE CASITA DE GREDOS

Carrer de Gràcia, 26
12001 Castelló de la Plana, Castelló
T. 964 220 933



❄️ MENU 1 NAVIDAD 2020

Entrantes

- Nuestras croquetas de Emmental con Kataifi.
- Sepietas del Grao con Verduritas salteadas estilo Thai.
- Alcachofas de Benicarlo con Gambas al ajillo.
- Tartar de Atun Rojo con Aguacate, Raff, cebolleta y su aliño.

Para continuar (a alegrir)

- Lingote crujiente de cochinillo lechal ,al aroma de hiervas provenzales.
- Tronco de bacalao salvaje con crema de boletus Eduli.

Postre

- Biscuit de higos y nueces con chocolate fondue.
- Nuestras tejas de almendra.

33€ IVA Incluido

❄️ MENU 2 NAVIDAD 2020

Entrantes

- Nuestras croquetas de Emmental con Kataifi.
- Boletus Edulis salteados con huevos rotos y trufa.
- Alcachofas rellenas de marisco a la crema de Galeras.
- Gambas rojas hervidas.

Para continuar (a alegrir)

- Rodaballo al horno con toque de cítricos.
- Solomillo de ternera con salsa de Oporto y Foie.

Postre

- Nuestra tarta de queso con confitura de Frutos Rojos.
- Teja de Almendra.

37€ IVA Incluido



RESTAURANTE LIPIZANO

Dirección Plaza Fadrell , N° 2
Castellón
T. 964 260 246
lipizanocs@gmail.com
<http://lipizano.net/>



❄ MENÚ

- Jamón ibérico.
- Quesos variados o Buñuelos de bacalao.
- Escalivada con mojama y anchoas o ensalada de ventresca.
- Tellinas.
- Wok de sepia con verduras y salsa de soja.

Plato a elegir

- Arroz meloso de marisco o de alcahofa, rape y chipirón (mínimo 2 personas).
- Carrillada ibérica con parmentier de patata y cebolla caramelizada.
- Corvina o lubina con verduras.

Postre

- Variado de tartas caseras.
- Agua, refrescos, cerveza Vino tinto rioja conde de Valdemar, vino blanco Emina verdejo o rosado Les Mares de Roques Negres (Castellón)
- Café, cortado, infusiones

SUPLEMENTO PLATO PRINCIPAL 5€ Entrecot o solomillo de San Sebastián Cocomas de bacalao al pil-pil Secreto ibérico Rabo de toro Atún rojo (según mercado)

35 € Iva Incluido

RESTAURANTE PIXAVI GASTROBAR

Carrer de Navarra, 8,
12002 Castelló de la Plana, Castelló
T. 616 374 770
elpixavi@gmail.com
<https://es-la.facebook.com/Elpixavi/>

❄️ MENU NAVIDAD PIXAVI

Entrantes (3 a elegir)

- Carajillo de foie.
- Ensalada de bacalao con escalibada a la llama, aceite de tomate seco y esferas de aceituna.
- Tomber de faves con capsula de yema y cremoso de ajos tiernos.
- Canelon de pasta fresca de rabo de toro y bordalesa trufada.
- "La banda de l'arros" pescado de roca, pulpo, patatas y ali oli de
- Lemon grass.
- Falso risotto de ceps con rovellones y parmesano.

Individual (1 a elegir)

- Cordero lechal a baja temperatura con suquet de almendra marcona y azafrán.
- Ventresca de atún a la brasa con pisto de verduras y sweet chili.
- Magret de pato a la brasa con salsa de clemenula y manzana asada.
- Rodaballo con espuma patata panadera, jugo de pulpo y cebolla asada.
- Arroz meloso de galeras y gamba roja con verduritas.

Postre (1 a elegir)

- Tiramisu de horchata y fartons.
- Cabrales cheesecake and chocolate.
- Lemon pie con romero y toques de anís.
- Hojas de manzana asada templada con crema de canela y clavo.
- Espuma de chocolate con crema de jengibre y crocante de almendra.

25€ Iva Incluido



RESTAURANTE CREMOR

Carrer del Pintor Oliet, 17
12006 Castelló de la Plana, Castelló
T. 964 213 414
rte@restaurantecremor.com
<https://www.restaurantecremor.es/com>

❄️ MENU NAVIDAD 2020

·Entrantes de canónigos y rúcula con manzana, foie, confit y jamon de pato.

·Canelones de cocido y trufa gratinado con bechamel.

·Lomito de merluza y su cigala.

·Lomo de cordero lechal, pera confitada y reducción de vino tinto.

·Arroz con leche sin arroz con helado de canela.

·Copita de cava

·Café y dulce navideños
I.V.A y bodega incluidos
(Licores no incluidos)

47€ Iva Incluido

❄️ MENU DE NAVIDAD 2020

·Ensalada de ventresca con queso fresco de la tierra, naranja y mermelada de pimiento.

·"Cap y pota" de cerdo con alcachofas, harina de su corteza y chili suave.

·Corvina gratinada con ajo negro y verduritas en crudité.

·Pluma de cerdo ibérico a la pimienta.

·Mouse de crema quemada sobre sopa de café y canela.

·Café y dulces navideños.

I.V.A y bodega incluidos
(Licores no incluidos)

37€ Iva Incluido



RESTAURANTE ROSANGEL'S

poligono pullman c/Hungria 22
12006 Castelló de la Plana
T. 964 214 279
patemar90@gmail.com

❄️ MENU ROSANGEL'S NAVIDAD

Elegir uno

·Tartar semifrío de atun en conserva o
Langostinos a la plancha.

Elegir uno

·Codillo con reducción de vino tinto o
Merluza al cava.

Postre

·Postre de la casa.
·Vino, cerveza o refresco.
·Chupito y café.

15€ Iva Incluido



R.C.NAUTICO DE CASTELLON

Calle Escollera de Pte., s/n,
12100 Puerto de Castellón, Castelló
T. 964 284 457
info@brisamar.es
http://www.brisamar.es/es/clubnautic



❄️ MENU A COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA NAVIDAD 2020

Menu a centro de mesa

- Jamón ibérico.
- Pan tostado con salseras de tomate.
- Selección de quesos artesanos.
- Ravioli crujiente de Buey con salsa de Creps, rucula y pistachos.
- Langostino en tempura con mahonesa de salvitxada.
- Pulpo a la llama con parmentier de patata y
- Pimentón ahumado.
- (acompañado de vino blanco verdejo Monopole y tinto Rioja crianza Cune)
- Sorbete de Limon.

A elegir

- Lomo de San Pedro con emulsión de Almendra sobre arroz meloso de sepia y calamar.
- Entrecot ternera lechal la parrilla, salseras centro de mesa.
- Torrija de pan de Brioche con espuma de vainilla y helado de turrón.
- Acompañado de cava Codorniu Prima Vides.
- Delicias Navideñas.
- Cafés y licores.

45€ + 10% IVA

❄️ MENU B COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA NAVIDAD 2020

- Cristal de langostinos gratinados con pistacho, pesto de oliva negra y reducción de Pedro Ximenéz.
- Acompañado de vino blanco verdejo.
- Monopole y tinto Rioja Crianza Cune.
- Corvina rellena de verduritas con salsa de setas.
- Sorbete de limón.
- Meloso de pato con crema de trufas y vegetales crujientes.

·Culan de chocolate con helado.

- Acompañado de cava Codorniu Prima Vides.
- Delicias Navideñas.
- Café y Licores.

48€ + 10% IVA

RESTAURANTE LA OLA

Calle Mar Adriático, s/n,
12100 Castellón de la Plana, Castellón
T. 964 284 889
rtelaola@gmail.com
<https://www.laolarestaaurante.com/>

❄️ MENU DE NAVIDAD LA OLA-1

Entrantes

- Calamares andaluza.
- Ensalada de aguacate, manzana y langostino.
- Jamón de Teruel y queso curado.
- Servicio de pan, tomate y Ali-oli.

A elegir

- Arroz caldoso de almejas, setas y Gambón.
- Paella Valenciana.
- Paella de Marisco.
- Arroz negro con alcachofa.
- Solomillo ibérico con foie.
- Lomo de bacalao con muselina de Ajo aceite y Gambas.

- Postres de la casa.
- Bebida y café.
- Dulces de navidad y mistela.

32€ IVA Incluido



MENU DE NAVIDAD LA OLA-2

Entrantes

- Calamares andaluza.
- Ensalada de aguacate, manzana y langostino.
- Jamón de Teruel y queso curado.
- Servicio de pan, tomate y Ali-oli.

A elegir

- Paella o caldoso de Bogavante o Langosta.
- Postres de la casa..
- Bebida y café.
- Dulces de navidad y mistela.

38€ IVA Incluido



EL MIRADOR DEL PORT

Plaza del Mar local 12
Castelló de la Plana
T. 964 286 638
restaurant@elmiradordelport.net
www.elmiradordelport.net



❄ MENÚ

Entrantes en el centro

- *Ensalada de langostinos cocidos con salsa rosa.*
- *Canelón de pollo del corral con bechamel y almendras.*
- *Calamar plancha con salsa mery.*
- *Bloc de micuit de foie con manzana y sus tostas.*

Pan con tomate y ajoaceite

Plato principal (a elegir)

- *Paella valenciana con pelotas o Rape a la marinera con gamba y langostinos o carrillada de ternera al vino tinto.*

Postres: mus de turrón y surtido de dulces navideños.

38€ Iva Incluido

(en este menú no está incluida la bebida ni el café)





TASCA DEL PUERTO

Avda. del Puerto,13
12100 Grao de Castellon
T. 964 284 481
tascadelpuerto@tascadelpuerto.com
www.tascadelpuerto.com

❄ MENU Nº 2

- Petit four de bienvenida.
- Chupito de crema de la abuela.
- Crujiente de la Tasca.

- Nuestras tostas y antojos.
- Ensalada de ahumados y brotes templada con frutos rojos y vinagre casero de frambuesas.
- Nuestros clásicos chanquetes con huevos rotos y pimientos verdes fritos.
- Canelón de pato y foie gras con crema de trufa de nuestra provincia.
- Suprema de rodaballo al estilo Donostia y su bouquet de verduritas o carrillera ibérica estofada en su jugo con ligero toque vainillado sobre base de patata o arroz del senyoret (con o sin verdura).

·Postre a elección del cliente

- Aguas
- Cervezas y Aperitivos
- Verdeo verdejo (Rueda)
- Izadi Crianza (Rioja)
- Café

54€ IVA Incluido

❄ MENU Nº 3

- Petit four de bienvenida
- Chupito de crema de la abuela
- Crujiente de la Tasca

- Nuestras tostas y antojos
- Sashimi de atun rojo con soja, maldom y pimienta rosa de Sichuan y sésamo
- Micuit de foie gras con láminas de trufa negra, maldon y Armagnac
- Nuestro erizo de mar gratinado
- Suprema de Lubina de nuestras costas al gusto del cliente o timbal de paletilla de cabrito lechal sobre delfinoise de patata y salsa española o arroz de marisco (seco o caldoso)

·Postre a elección del cliente

- Aguas
- Cervezas y Aperitivos
- Martin Codax (Rías Baixas)
- Izadi crianza (Rioja)
- *Café

59€ IVA Incluido

RESTAURANTE NAUTICO DE BURRIANA

Zona de Servicios
12530 Burriana
T. 963 672 314
<https://www.restaurantenauticoburriana.com/>

❄ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

Entrantes centro de mesa

- *Ensalada de langostinos de la lonja con aguacate*
- *Zamburiñas al estilo Pepe.*
- *Patatas Ibicencas rellenas de bacalao gratinadas.*

Segundo a elegir

- *Arroz con Nécora.*
- *Rodaballo a la parrilla sobre salsa de espinacas.*
- *Carrillada Ibérica en su jugo.*

Postre

- *Repostería de la casa y mini brocheta de fruta*

33€ IVA Incluido

(Bebida y café no incluido)

❄ MENU DE NAVIDAD PARA NIÑOS

- *Jamón y queso*
- *calamares*
- *Paella*
- *Nugets*
- *Hamburguesa*
- *Helado*

17€ IVA Incluido

(Bebida y café no incluid)



RESTAURANTE CASA RABITAS

Av. Diagonal, 15,
12520 Nules, Castelló
T. 964 672 602
info@casarabitas.es
<http://casarabitas.es/>

❄️ MENU MESTIZAJE(2 personas)

- Milhojas de foie con mermelada de higos.
- Ajoblanco con espárragos.
- Chipirones con ajos tiernos.
- Revuelto de Morcilla de Burgos.
- Costilla de buey.
- Postre de la casa.
- Café y Bebida aparte.

30€ IVA Incluido

MENU MEDITERRANEO(2 personas)

- Tomate, atún de Bermeo y anchoas.
- Sepionet con patatas, guisantes y jamón.
- Arroz meloso o Fideua.
- Postre de la casa.
- Café y bebida aparte.

26€ IVA Incluido





RESTAURANTE CAFO'S

Plaza Virgen del Pilar, 4
12520 Onda
T. 635 486 707
info@restaurantecafos.es
<https://www.restaurantecafos.es/>

❄️ MENU DÍA DE NAVIDAD

Centro mesa

- Bisque de nécoras.
- Jamón ibérico con tostas con tomate.
- Bombón de tortas de casar con panko.
- Salmón marinado, hueva de maruca y tomate raff.
- Zamburiñas gratinadas.

Plato a elegir

- Paella de navidad con pelotas.
- Arroz de carabineros.
- San Pedro a la espalda.
- Suquet de rape y gamba roja.
- Costillar de cochinitillo con frambuesas.
- Vieira gratinada con langostinos.
- Postre a elegir.
- Tronco de navidad.
- Crema de mascarpone con peras al vino y cacao.
- Cheesecake de limón y jengibre.
- Mouse de coco y chocolate negro.

Bodega

- PALACIO DE VIVEIRO Verdejo.
- Barón de Oña reserva rioja.
- Cava parxet cuvee brut ecológico.
- Café y dulces navideños.

55€ IVA Incluido

ENTREPISTES

Calle Asturias, 10
Onda
T. 964 914 019
info@entrepistes.es
www.entrepistes.es



* MENÚ

Primeros a compartir

- *Ensalada de bacon con queso de cabra y frutos secos.*
- *Jamón serrano y queso manchego.*
- *Pan de pueblo con tomate y allioli.*
- *Croquetón de jamón.*

Segundos a elegir (a elegir)

- *Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez con patatas panadera.*
- *Bacalao gratinado con allioli y verduras.*

Postre

- *Tarta de queso con frutos del bosque ó piña natural.*
- *Café/carajillo/infusión.*
- *Dulces navideños y cava.*
- *Incluye bebida durante el servicio.*
- *Agua, refrescos, cerveza, vino blanco (D.O. Rueda).*
- *vino tinto crianza (D.O. Ribera del Duero).*

26€ IVA Incluido



RESTAURANTE DONDE MARIA JOSE

Calle Cervantes, 9,
12200 Onda, Castellón
T. 964 917 816
<http://dondemariajose.com>

❄ COMIDA DE NAVIDAD

- *Ensalada de foie o Ensalada de mar.*
 - *Consomé al Jerez.*
 - *Paella de Nadal.*
 - *Postre Navideño.*
 - *Café y turrones.*
- *Bebida no incluida.*

25€ IVA Incluido



RESTAURANTE TERRAMAR (HOTEL SERCOTEL PLANA PARC)

C/Oroval, 8, Pol. Ull Fondo
12539 Alquerías Niño Perdido
T. 964 293 037
reservas@hotelplanaparc.es
www.hotelplanaparc.com

❄ MENÚ NAVIDAD

Entrantes individuales

- *Ensalada de langostinos y aguacate*
- *Croquetón de jamón ibérico*

Plato principal

- *Paella con pelotas de Navidad*

Postre

- *Tarta de turrón*
- *Cava, café y bodega*

30€ IVA Incluido

A consumir en Rte

MENÚ NOCHEVEJEJA

- *Ensalada de canónigos, escamas de grana padano, nueces, arándanos y trufa negra.*
- *Lomo de bacalao con ratatulle de verduras y paté de aceitunas negras.*
- *Solomillo ibérico con salsa de foie y salteado de setas silvestres.*
- *Mousse de chocolate blanco con turrón de jijona.*

- *Uvas de la suerte.*

- *Cotillón.*

35€ IVA Incluido

Precio por persona.

Menú para recoger en Rte y consumir en casa.



LA SUCULENTA

Carrer Mestre Segarra 4,
Benicassim, Castellon
T. 722 830 668
jaumetar@gmail.com / ptarregaalapont@gmail.com
<https://www.lasuculentalatremenda.es/>

❄️ COMIDA DE NAVIDAD 25 DICIEMBRE 2020

Para entrar en calor...

·Caldito cremoso de pollo al jerez.

Entrantes

·Tartaleta de queso de Catí con anchoas y trufa.

·Tartar de atún con tomate de penjar asado y pepino agridulce con eneldo.

·Ensalada de pollo a la naranja con mostaza y brotes verdes.

A elegir

·Canelon de pollo a l'ast con cebolla caramelizada.

·Gallo de San Pedro con champiñones y jugo de galeras.

·Paella de Navidad, con pelota antigua (mesa completa).

·Postre

·Tarta de calabaza con helado de yogurt búlgaro.

·Petit fours navideños.

55€ IVA Incluido

Bodega incluida.

❄️ MENU EMPRESAS 2020

Aperitivo

·Ensaladilla especial la suculenta.

·Boquerón marinado con vermouth, aceituna y naranja.

·Pulpo del Grao con mojo rojo de tomates agridulce.

Platos principales

(a elegir arroz a mesa completa)

·Arroz de embutidos con alcachofas y habitas.

·Arroz de sepia sucia del Grao y sus huevas

·Entrecot de vaca madurado con patata ecológica.

·Rodaballo asado con guisantes tiernos y salsa menier de limón marroquí.

Postre

·Tartar de queso

·Tartar de chocolate

30€ IVA Incluido

sin bebida

38€ IVA Incluido

Bodega recomendada incluida.



HOTEL RESTAURANTE VORAMAR

Paseo Pilar Coloma, 1,
12560 Benicàssim, Castellón
T. 964 300 150
reservas@vonamar.net
<https://www.voramar.net/>

❄ MENÚ

Brunch(De 10h A 12:30 horas)

- Café o infusión
- Zumo de naranja natural o zumo de año nuevo
- Ensalada de fruta fresca
- Yogurt griego con frutos rojos y cereales
- Tostadas acompañadas
- (mantequilla, mermelada, tomate)
- Tarta de queso
- Copa de cava

A elegir un plato

- Creppe al gusto
(jamón y queso, mermelada o chocolate).
- Huevos revueltos con bacon o huevos rancheros.
- Buggle con salmon marinado
(Filadelfia, cebollino y rucula).
- Pancakes de mantequilla de cacahuete
(plátano y sirope de arce).
- Tosta de jamón.
(queso de cabra, cebolla caramelizada)

25€ IVA Incluido



❄ COMIDA DE AÑO NUEVO

EN RESTAURANTE AMAR

Para empezar...

- Mini taco frito.
- Con cohinita pibil y cebolla roja.
- Hummus de alcachofa.
- Con crujiente de jamon y regaliz
- Vasito de Espuma de queso de Cati.
- Con crumble salado, anchoas y tomate seco.

·Continuamos

- Milhojas de foie gras mi cuit.
- Cecina y trufa negra.
- Vieiras doradas.
- Con crema de puerros a la llama cava y trufa melanosporum.

A elegir

- Rodaballo rustido meuniere de mejillones.
- Apio-bola asado y huevas.
- Raviolo de Ternera en su jugo.
- Robellones y aromas de trufa.
- Paella al plato.
- Con pelotas.

Postre

- Tarta de queso estilo Voramar
- Cremita de calabaza especiada y sus pipas
- BODEGA
- Marques de Irun (D.O.Rueda)
- Tamiz(D.O. Ribera de Duero)
- Luna de Murviedro (D.O. Cava)

Precio menú infantil: 45 Euros iva incluido

HOTEL TIO PEPE

Avenida España, 32
12598 Peñíscola
T. 964 480 640 / 650 983 001
[http://www.hotelrestaurantetiopepe.com/
reservas@hoteltiopepe.com](http://www.hotelrestaurantetiopepe.com/reservas@hoteltiopepe.com)



❄ MENÚ FIN DE AÑO

Entrantes

- Ostra guillardeau.
- Langostino de Peñíscola al vapor de algas.
- Gambas plancha.
- Cigala a la mallorquina.

Primer plato

- Royal de micuit de foie, gelatina de pedro Ximénez, crujientes de manzana y croisant.

Segundo plato

- Canelón de langostinos con bechamel de sus corales y ajo asado y huevos.

Tercer plato

- Lubina en salsa marinera de gambas.

Cuarto plato

- Solomillo terneracon salsa bordalesa y verduritas de temporada.

Postre

- Malibu con piña/ó selva negra con frutos rojos.
- Pan y uvas de la suerte.

60€ IVA Incluido



HOTEL RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

Ctra. Ayodar S/N
12225 Fuentes de Ayodar
T. 964 618 111
viejashotel@gmail.com
www.viñasviejas.com

✿ MENÚ

Entrantes centro de mesa

- Surtido de croquetas caseras.
- Ensalada de Escalivada, queso de Cabra y mójama.
- Tabla de embutidos ibéricos.
- Pan tostado, all i olí y tomate.

Principal a elegir

- Costillar de cerdo a baja temperatura.
- Carrilleras de cerdo ibérico en salsa de setas.
- Bacalao gratinado all olí sobre cama de fidegüa negra.

Postre casero a elegir

bebida , café , surtido navideño.

35€ IVA Incluido



HOTEL RESTAURANTE LA PERDI

C/ Historiador Beti, 9
12110 Sant Mateu
T. 964 416 082
laperdicb@hotmail.com
<http://laperdi.es>

✳ MENÚ

Entrantes centro de mesa

- *Ensaladas mixtas.*
- *Croquetas morellanas.*
- *Jamón y cecina de la iglesuela del cid.*
- *Pan con tomate y aceite de sant mateu.*
- *Quesos de cat.*

Plato principal a elegir

- *Chuletitas de cabritillo con ajetes.*
- *Cordero relleno con salsa de setas.*
- *Confit de pato con caramelo y frutos secos.*
- *Olleta de sant mateu.*
- *Lomo de bacalao con langostinos.*

Postres caseros a elegir

(Cuajada de cabra y oveja, "Mel i Mató", Tarrina Cecilia de moka, Flan de Almendra,...).

- *Vino tinto de la casa y agua mineral.*
- *Cafés, carajillos, infusiones,...*

25€ IVA Incluido

(min 2 personas)



RESTAURANTE CASA ROQUE

Calle Costa de Sant Joan, Nº 1,
12300 Morella, Castellón
T. 964 160 336
morella@casaroque.com
<http://www.casaroque.com/>

✿ NOCHEVIEJA 2020 CENA PARA LLEVAR

- *Pimiento del piquillo relleno de queso y setas.*
- *Ensalada con codorniz en escabeche de miel y vino blanco.*
- *Carpacho de cecina y queso curado leche cruda de oveja.*
- *Pechuga de ave rellena de jamón y ciruelas acompañada de mermelada de tomate.*
- *Tartaleta casera rellena.*

Plato fuerte a elegir

- *½ Paletilla de cordero "ternasco".*
- *Carrillada de cerdo cubierta de verduras gratinadas.*
- *Hojaldre de relleno de paté, beicon y solomillo de cerdo trufad.*
- *Confit de pato con salsa de naranja amarga, frutos secos y vino tinto.*
- *Lubina al horno.*

· *Surtido de mini postres selectos.*

· *Pan, uvas de la suerte, turrónes, mantecados, café soluble, café descafeinado o infusión.*

30€ IVA Incluido

Bebida no incluida



RESTAURANTE VINATEA

C/ Blasco de Alagón,
12300 MORELLA

T. 964 160 744

reservas@restaurantevinatea.com

<https://restaurantevinatea.com/>



✳ MENÚ

En el centro de la mesa

·Canelón de veduritas escalivadas con crema de pimientos asados, mayonesa de tártara y perlas de aove.

·Para empezar Hummus de garbanzos con crujiente de wanton.

·Nuestra croqueta del día.

·Crema de huevo frito, portobellos, cecina de Morella y almendra marcona de Albocàsser laminada.

Para Continuar (uno a elegir)

Entrecot de vaca vieja a la brasa (5€ suplemento) o

Hamburguesa de ternera y foie de pato al plato con cebolla caramelizada y brioche japonés o Timbal de manitas de cerdo deshuesadas con curry de boniato o Paletilla de cabritillo al horno (5€ suplemento) o Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo

Para Terminar (uno a elegir)

·Cuajada típica de leche fresca de oveja, nuestra cheesecake de coco.

·Sorbete de albahaca con aguardiente de Herbés, tomate y chile o helados artesanos del día.

34,90€ IVA Incluido

Servicio de pan y aove

Bebida no incluida

(mínimo 2 personas)

HOTEL RESTAURANTE CARDENAL RAM

Costera de la Suer, 1,
12300 Morella, Castellón
T. 964 160 046
Info@hotelcardenalram.com
<https://hotelcardenalram.com/>

✳ DE NAVIDAD CARDENAL RAM

Empezamos con

- Poie miscuit.
- Croquetas morellanas.
- Wok de pollo y verduritas con teriyaki.
- Sopa de pelotas de navidad.

Segundo Plato (a elegir)

- Solomillo de ternera al hojaldre con mouse de foie.
- Chuletas de lechal a la brasa con guarnición.
- Bacalao con muselina de ajoaceite y mermelada de tomate.

Postre

- Corazón de chocolate con frutos rojos.
- Pan y agua incluidos.
- Bodega no incluida.

29,90€ IVA Incluido



