

La Parreta

MENÚ XALOC

OBERTURA · TERRA

Mousse de foie & arrope

Mousse sedosa de foie gras a la brasa,
en cono crujiente, con arrope de uva Moscatell.

MAR · FRESCOR

Ensalada cremosa de gamba roja

Gamba roja, cocida al minuto y enfriada en su propio caldo,
sobre cremoso de patata y lima, mahonesa de su coral
y cebolla roja encurtida.

FORN · MEMÒRIA

Pan dulce de la “nostra” carrillera guisada

Pan brioche relleno de carrillera de ternera guisada durante
doce horas en vino tinto del Maestrat, con su jugo reducido
y emulsión de pimientos fermentados.

PORT · IDENTITAT

Langostino de Benicarló

Langostino de Benicarló a la parrilla, edamames y té de acelgas.

ARRÒS · D.O.

“Arròs” meloso de “carxofa” y galera

Arroz Carnaroli del Delta del Ebro cocinado en fondo oscuro
de galera y Alcachofa D.O.P Benicarló braseados.

TERRA · BRASA

Lingote de cordero del Maestrazgo

Espalda de cordero del Maestrazgo confitada 12 horas, prensada
y marcada en, con su jugo al romero y puré de patata trufado.

DESCANS · CÒCTEL

“Gin Lemonxofa”

Sorbete de Ginebra de Alcachofa de Benicarló,
limón y Alcachofa Liofilizada.

DOLÇ · COMIAT

Templado de chocolate · frutos secos · ron

Brownie templado de chocolate negro 70%,
almendra Marcona de Tortosa y miel de azahar,
con tierra de cacao.

39€

BEBIDA NO INCLUIDA

DISPONIBLE COMIDAS Y CENAS SOLO BAJO RESERVA PREVIA