

ENTRANTS · ENTRANTES · ENTRÉES

Amanida Waldorf amb aires de Castelló

api, poma verda, anguila fumada, salsa Waldorf i micro mezclum de nous i pinyons

Ensalada Waldorf con aires de Castellón

apio, manzana verde, anguila ahumada, salsa Waldorf y micro mezclum de nueces y piñones

Waldorf salad infused in Castellon essence

celery, green apple, smoked eel and nut and pinion mezclum



€ 14



Tabla de formatges de Castelló

curats i semicurats de llet d'ovella i de cabra amb PX i coulis de bresquilla

Tabla de quesos de Castellón

curados y semicurados de leche de oveja y cabra con PX y coulis de melocotón

Assortment of Castellon cheese

cured and semi cured sheep and goat milk cheese



€ 18



Tomata rosa del terreny

ventresca de tonyina del nord, piparres, pols d'oliva negra i ceba morada

Tomate rosa del terreno

ventresca de atún del norte, piparras, polvo de aceitunas negras y cebolla morada

Local pink tomato

Tuna belly, red onion and black olive powder



€ 18



Burrata fumada italiana

pesto de carabasseta, perles d'alfàbega, tomaquetes i espinacs frescos

Burrata ahumada italiana

pesto de calabacín, perlas de albahaca, tomatitos y espinacas frescas

Italian smoked Burrata

zucchini pesto, basil pearls, tomatoes and fresh spinach



€ 16

ENTRANTS · ENTRANTES · ENTRÉES

Lingot marmolejat de foie mi cuit

compota de poma i gel de Pedro Ximénez

Lingote marmoleado de foie mi cuit

compota de manzana y gel de Pedro Ximénez

Marbled foie mi cuit ingot

Applesauce and Pedro Ximénez gel

€ 21,50

Polp de platja a la brasa

romescu de cacauet, vinagreta mediterrània i dacsà

Pulpo de playa a la brasa

salsa romescu de cacahuete, vinagreta mediterrània y mazorquitas de maiz

Local grilled octopus

peanut romesco, mediterranean vinaigrette, miniature corncobs



€ 23

Pasta fresca

tinta de calamar amb el seu guisat en pepitoria

Pasta fresca

tinta de calamar y su guiso en pepitoria

Fresh pasta

Squid ink, stew in fricassée



€ 17

Crema de foie

ou poché, chips de carxofa de Benicarló i trufa del Maestrat

Crema de foie

huevo poche, chips de alcachofa de Benicarló y trufa del Maestrat

Foie cream

with poached eggs and Benicarló artichoke chips with truffle from the Maestrat



€ 19,20

ENTRANTS · ENTRANTES · ENTRÉES

Tartar de salmó fresc marinat

iogurt, miso i plàtan canari

Tartar de salmón fresco

marinado con yogurt y miso, plátano canario

Fresh salmon tartar

miso, yogurt and Canary Islands banana



€ 17



Pernil ibèric de gla

tostes de pa, tomaca i oli d'arberquina

Jamón ibérico de bellota

tostaditas de pan con tomate y aceite de arberquina

Iberian cured ham

toasts and arberquina extra virgin oil

€ 25



Brioche tostat

sardina fumada, emulsió de mostassa, mel, aove i cogombrets encurtits

Brioche tostado

sardina ahumada con emulsión de mostaza, miel, aove y pepinillos encurtidos

Toasted brioche

smoked sardine, aove honey and mustard emulsion and pickled



€ 17

ARROSSOS · ARROCES · RICE

mínim 2 pers. · mínimo 2 pers. · minimum 2 pers.

Paella valenciana

Paella valenciana

Valencian Paella

€ 17

Arròs de secret ibèric i alls tendres

Arroz de secreto ibérico y ajos tiernos

Iberian pork and tender garlic rice

€ 17

Arròs del senyoret

Arroz señoret

Senyoret rice



€ 21

Fideuà de marisc

Fideuà de marisco

Shellfish fideuà



€ 25

Arròs mariner del Grau de Castelló

Arroz marinero del Grao de Castellón

Grao de Castellón rice



€ 25

Arròs melós de llagosta

Arroz meloso de bogavante

Mellow lobster rice



€ 27

Arròs de verdures de la terreta

Arroz de verduras de la terreta

Local vegetables rice

€ 17

PEIXOS · PESCADOS · FISH

Tataki de tonyina d'aleta groga

algues marines i aire de tomaca ponzu

Tataki de atún de aleta amarilla

algas marinas y aire de tomate ponzu

Yellow fin tuna tataki

seaweed and ponzu with tomato essence



€ 23,50



Bacallà confitat al pil pil de cítrics

chutney de piquillos i salicornia

Bacalao confitado al pil pil de cítricos

chutney de piquillos y salicornia

Candied cod in citrus pil pil

piquillo pepper and glasswort Chutney



€ 22



Rajada salvatge

bescuit airejat amb cristalls de tinta

Raya salvaje

bizcocho aireado con cristales de tinta

Wild rayfish

aired sponge cake, ink crystals



€ 24



Peix de la llotja del Grau de Castelló

verduretes de temporada al dente i regadiu d'arberquina

Pescado de la lonja del Grao de Castellón

Verduras de temporada al dente y regadío de arbequina

Grao de Castellón lonja fish of the day

seasonal greens al dente, arbequina spritz



€ S/M (segons mercat)

€ S/M (según mercado)

€ A/M (accordding to market)

CARNS · CARNES · MEAT

Espatlla de corder nacional

a baixa temperatura, desossada, puré de coliflor i cous cous de terra

Paletilla de cordero nacional

a baja temperatura, deshuesada, puré de coliflor y cous-cous

National mutton shoulder blade

boneless, fresh cous-cous and cauliflower purée

€ 27



Presa ibèrica 100% marinada amb oli de sèsam

baba ganush d'albergínia, iogurt i fruita osmotitzada

Presa ibérica 100% marinada con aceite de sésamo

baba ganush de berenjena, yogur y fruta osmotizada

“Presas ibéricas” meat marinated in sesame oil

eggplant baba ganush, yogurt and osmotized fruit



€ 23



Entrecote gallec madurat 35 dies

pebrots torrats i mantega d'herbes fresques

Entrecote gallego madurado 35 días

pimientos asados y mantequilla de hierbas frescas

35 days aged Galician entrecote

roasted peppers and fresh herbs butter



€ 21



Rellom de ternera a la graella

de producció ecològica, cremós de creïlla trufat i virutes de foie

Solomillo de ternera a la parrilla

de producción ecológica, con cremoso de patata trufado y virutas de foie

Grilled veal sirloin

of organic production, truffled potato gravy, foie shavings

€ 29

POSTRES · POSTRES · DESSERT

Brownie tres cacaos

escuma de xocolate blanc, gelat de vainilla i bourbon

Brownie tres cacaos

espuma de chocolate blanco, helado de vainilla y bourbon

Three cocoas brownie

vanilla and Bourbon ice cream, white chocolate foam



€ 8



Artifici de tataki de meló d'alger

gelat de poma verda, menta, cristalls halls, ratlladura de xocolate i trufa

Trampantojo de tataki de sandía

helado de manzana verde y menta, cristales halls, ralladura de chocolate y trufa

Watermelon tataki trompe l'oeil

green apple and mint ice cream, halls crystals, chocolate shavings and truffle

€ 8



Amanida de fruites naturals

gelat de llima i api amb llavors de rosella

Ensalada de frutas naturales

helado de lima y apio con semillas de amapola

Fresh fruit salad

celery and lime ice cream, poppy seeds

€ 7

POSTRES · POSTRES · DESSERT

Tarta de formatge blau de Castelló

xarop de garnatxa i licor carmelitano

Tarta de queso azul de Castellón
sirope de garnacha y licor carmelitano

Castellón blue cheese cake
grenache syrup, carmelitano liquor



€ 7,50



Plum cake de matxa

gelat de carabassa i gingebre

Plum cake de matcha
helado de calabaza y jengibre

Matcha plumcake
pumpkin and ginger ice cream



€ 8,50



Hot pot de xocolata negra

avellana garraپیyada i gelat de llet merengada

Hot pot de chocolate negro
avellana garrapiñada y helado de leche merengada

Dark chocolate hot pot
sugared hazelnut, meringue milk ice cream



€ 8,50

Informació sobre al·lèrgens

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, indiqueu-li'l al camarer per a adaptar-li el plat i evitar així la contaminació creuada.

Información sobre alérgenos

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, indíquese al camarero para adaptarle el plato y evitar así la contaminación cruzada.

Allergen information

If you are allergic or intolerant to any food, please let the waiter know so that the dish can be adapted to avoid cross-contamination.



gluten
gluten
gluten



crustacis
crustáceos
crustaceans



ous
huevos
eggs



peix
pescados
fish



cacauets
cacahuets
peanuts



soja
soja
soya



lactis
lácteos
dairy



fruits secs
frutos secos
nuts



api
apio
celery



mostassa
mostaza
mustard



grans de
sésam
granos de
sésamo
sesame seeds



diòxid sofre i
sulfits
dióxido azufre
y sulfitos
sulphur dioxide
and sulphites



tramusos
altramuces
lupins



mol·luscos
moluscos
molluscs

A



WWW.HOTELALBADES.COM