



Croquetas Morellanas o Croquellanas

Las croquellanas son unas croquetas con forma de empanadilla (media luna) típicas de Morella. Nacen del aprovechamiento de la carne utilizada para hacer el caldo. Su elaboración consiste en la creación del relleno, cubierto con la oblea y pasado por huevo y pan rallado.



Saladas:

<i>Morellana (carne de caldo)</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Setas i Foie</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Cordero</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Boletus</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Vegetales</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Rape</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Morcilla</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Setas</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Alcachofas</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Foie</i>	<i>1,50€/und.</i>

Dulces:

<i>Turrón</i>	<i>1,50€/und.</i>
<i>Requesón</i>	<i>1,50€/und.</i>

Caracoles en Salsa



Ración 12,00€

Tapa 8,00€