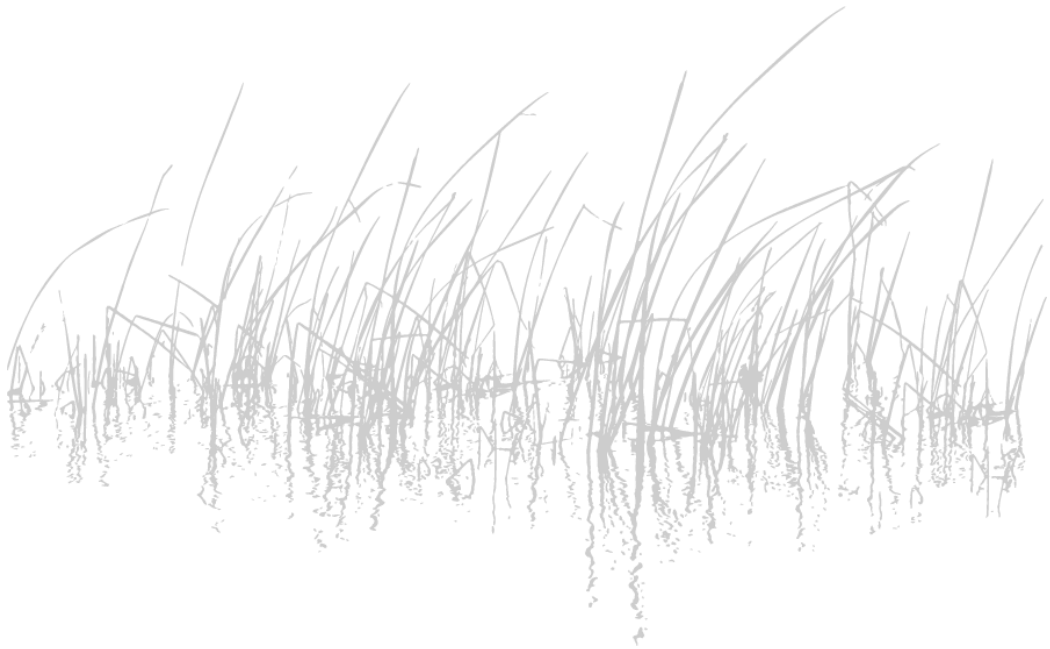


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Tomates

Variedad de tomates de cultivo ecológico con una tierra de frutos secos, aceituna verde y ajo y perejil y un sorbete instantáneo de manzana verde y aceite encapsulado de romero. Todo esto con aceites, vinagres y sal de la tierra

Desayuno de rico

Parmentier de patata, cilindro de patata, foie, yema de huevo de pato y reducción de carne

Arroz negro

Arroz con carpaccio de langostino, calabacín y zanahoria con esfera negra de mar

Pescado de lonja

Según capturas ofrecidas, pescado de lonja acompañado de alcachofa de Jerusalem y col lombarda con esencia de ajo escalibado, falsa piel crujiente de Amaranto y alga wakame, holandesa de cava, estragón y mayonesa cítrica

Magret de pato

Con salsa de múrgulas y cardamomo, habas de soja tierna bronceada y raíz de flor de loto con colores de verduras

Antes, un ácido

Mousse suave de albaricoque, crumble de maracuyá, sorbete de melocotón natural, gelée de frambuesa y picnic de cítricos

Big Bang

Planetas de chocolate en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas, licor de frambuesa negra y meteorito de mora

Aguas, pan y mini dulces

75€ por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 43€ por persona

Degustación de quesos, 10€ por persona

10% I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú Homenaje

Aperitivos Xerta

Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo

Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de San Carlos de la Rápita y traídos directamente a Barcelona

Royal de foie del Delta

Con maíz dulce y anguila ahumada

Coca de ventresca de atún

Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujientes de wantón, cítricos, té verde y ajo negro

Desayuno de rico

Parmentier de patata, cilindro de patata, foie, yema de huevo de pato y reducción de carne

Arroz de 'cap i pota'

Arroz cremoso del Delta con 'cap i pota' y galleta de butifarra negra

Lubina salvaje

Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo

Anguila del Delta

A baja temperatura pero crujiente, crema de maíz y remolacha y patata tenedor con jamón ibérico

Cochinillo asado

Con bolitas de polenta y polen, puré de manzana al horno con anís y canela

Surtido de quesos

Selección de cinco quesos de Cataluña

Arroz con leche

Arroz con leche tradicional, mango natural y texturas de vainilla, toque de chocolate negro, almendra y limón

Agua y jabón

Juego de apariencias con forma de estropajo y jabón con sabor de piña colada (piña, coco, ron)

Aguas, pan y mini dulces

105€ por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 54€ por persona

10% I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Entrantes

Tomates	19€
Variedad de tomates de cultivo ecológico con una tierra de frutos secos, aceituna verde y ajo y perejil y un sorbete instantáneo de manzana verde y aceite encapsulado de romero. Todo esto con aceites, vinagres y sal de la tierra	
Royal de foie del Delta del Ebro	25€
Con maíz y anguila ahumada	
Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo	24€
Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de San Carlos de la Rápita	
Angulas del Delta	68€
Con cocochas, huevo de pato de corral y trufa	
Desayuno de rico	23€
Parmentier de patata, cilindro de patata, foie, yema de huevo de pato y reducción de carne	
Arroz de 'cap i pota'	22€
Arroz cremoso del Delta con 'cap i pota' y galleta de butifarra negra	
Arroz negro	25€
Arroz con carpaccio de langostino, calabacín, zanahoria y esfera negra de mar	
Arroz de ortigas y espardeña	29€
Arroz cremoso del Delta con ortigas, espardeña, mahonesa de algas y salicornia	
Tartar de anguila ahumada	21€
Tartar de anguila ahumada, tomate, aguacate, requesón de hierbas y crujiente de comino	
Coca de ventresca de atún	24€
Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujiente de wantón, cítricos, té verde y ajo negro	

Servicio de pan 3,30€
Servicio de agua 3,30€
10% de I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Pescados

Anguila del Delta

29€

A baja temperatura per crujiente, crema de maíz y remolacha, patata tenedor con jamón ibérico

Lubina salvaje

33€

Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo

Pescado de lonja

s/m

Según capturas ofrecidas, pescado de lonja acompañado de alcachofa de Jerusalem y col lombarda con esencia de ajo escalibado, falsa piel crujiente de Amaranto y alga wakame, holandesa de cava, estragón y mahonesa cítrica y azafrán



Carnes

Magret de Pato

27€

Con salsa de múrgulas y cardamomo, habas de soja tierna bronceada y raíz de flor de loto con colores de verduras

Pichón con setas

29€

Pichón con setas, bizcocho de hierbas y trigo con su propio jugo

Cochinillo asado

34€

Con bolitas de polenta y polen, puré de manzana al horno con anís y canela

Servicio de pan, 3,30€
Servicio de agua, 3,30€
10% de I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Postres

Agua y jabón	14€
Juego de apariencias con forma de estropajo y jabón con sabor a piña colada (piña, coco, ron)	
Arroz con leche	12€
Arroz con leche tradicional, mango natural y texturas de vainilla, toque de chocolate negro, almendra y limón	
Antes un ácido	12€
Mousse suave de albaricoque, crumble de maracuyá, sorbete de melocotón natural, gelée de frambuesa y picnic de cítricos	
Big Bang	14€
Planetas de chocolate en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas, licor de frambuesa y meteorito de mora	
Surtido de quesos	18€
Selección de cinco quesos de Cataluña	

... para acompañarlos

Copa de mistela negra Gamberrillo	5€
Copa de mistela blanca Gamberrillo	5€
Copa de Oporto Niepoort Ruby	7€
Copa de Chateau Derezla Tokaji	6€

... y muchas otras sugerencias en vinos dulces y destilados para acompañar sus postres

10% de I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú del Delta

Aperitivos Xerta

Tomates

Desayuno de rico

Arroz de ortigas y espardeña

Antes un ácido

Vino, pan, agua y mini dulces

55€ por persona
(mesa completa)

10% de I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú Ejecutivo

(mediodías de martes a viernes no festivos)

Aperitivos Xerta

Un primero a escoger entre dos

Una carne o un pescado de lonja

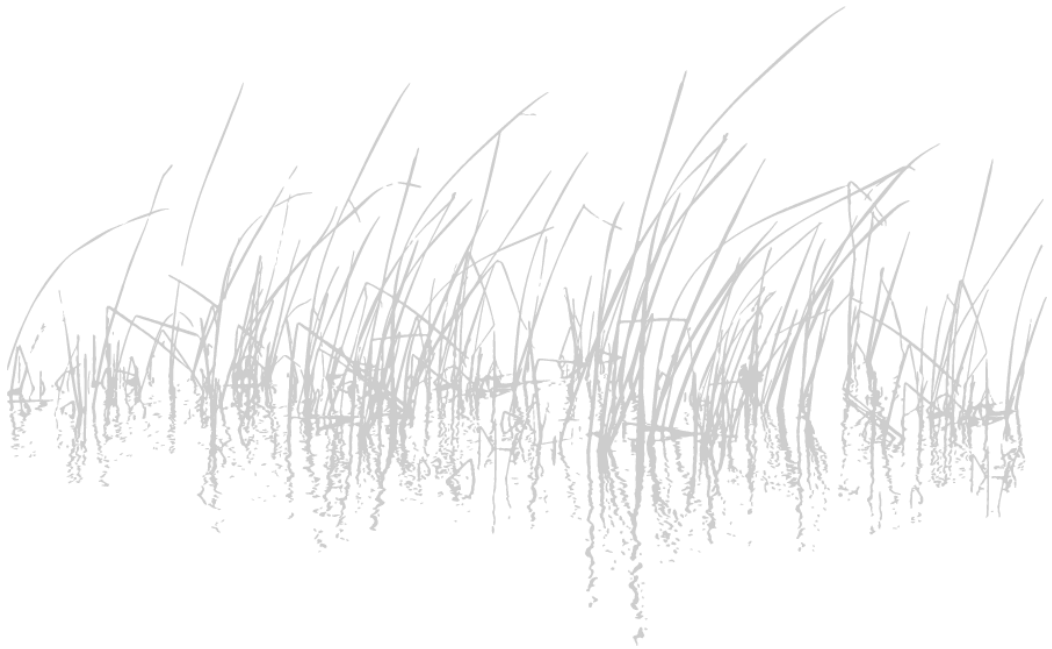
Un postre a escoger entre dos

Vino, pan, aguas y mini dulces

38€ por persona
(mesa completa)

10% de I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota



Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota