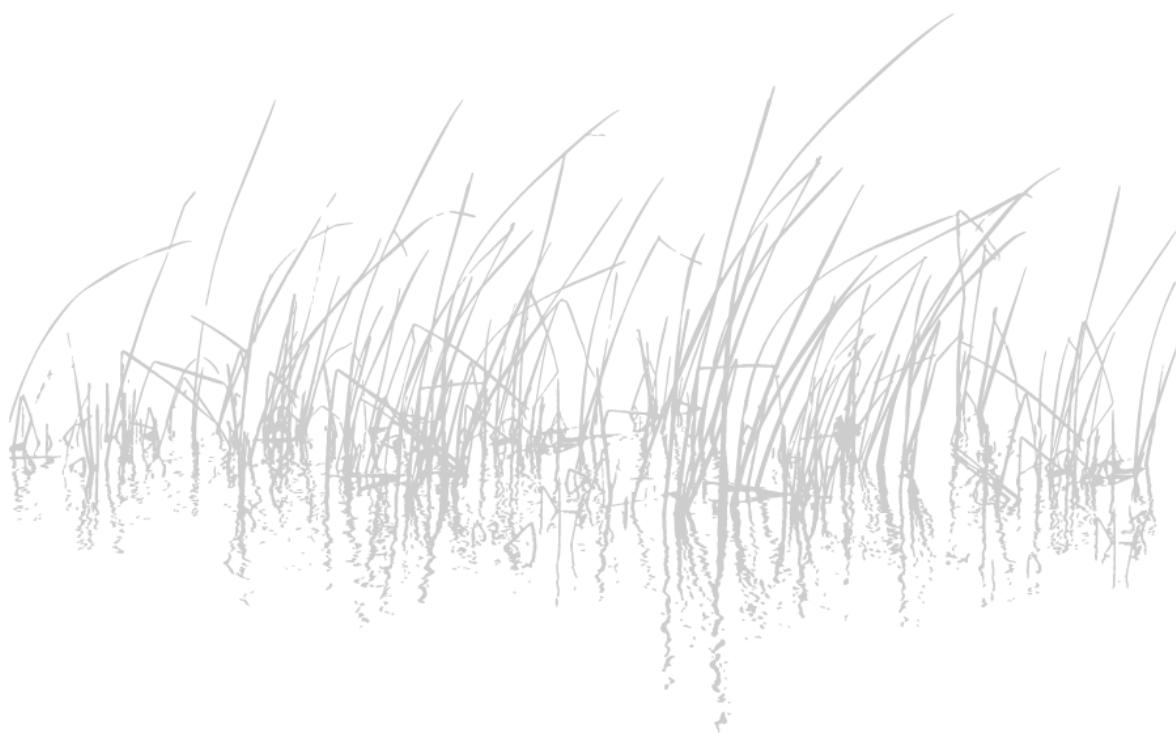


Menjar està permès...



... gaudir és obligatori

Menú Degustació

Aperitiu Xerta

Tomàquets

Varietat de tomàquets de cultiu ecològic amb una terra de fruits secs, oliva verda i all i julivert amb un sorbet instantani de poma verda i oli encapsulat. Tot això amb olis, vinagres i sal de la terra

Esmorzar de ric

Parmentier de patata, cilindre de patata, foie, rovell d'ou d'ànec i reducció de carn

Arròs negre

Amb carpaccio de llagostins, carbassó, pastanaga i esfera negra de mar

Peix de llotja

Segons captures ofertes, peix de llotja acompanyat de carxofa de Jerusalem i col llombarda amb essència d'all escalivat, falsa pell cruixent d'Amaranto i alga wakame, holandesa de cava, estragó i maionesa cítrica

Magret d'ànec

Amb salsa de múrgoles i cardamom, faves de soja tendra bronzejada i arrel de flor de lotó amb colors de verdures

Abans, un àcid

Mousse suau d'albercoc, crumble de maracujà, sorbet de préssec natural, gelée de gerds i pícnic de cítrics

Big Bang

Planetes de xocolata en diverses textures, fruits del bosc, avellanes, licor de gerd negre i meteorit de mora

Aigües, pa i mini dolços

75€ per persona

(Taula completa)

Maridatge de vins: 43€ per persona

Degustació de formatges: 10€ per persona

10€ I.V.A inclòs

Menú Homenatge

Aperitiu Xerta

Selecció de mariscs i secrets del Mediterrani

Mariscs i crustacis obtinguts de les captures del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita

Royal de foie

Amb blat de moro i anguila fumada

Coca de ventresca de tonyina

Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixent de wantón, cítrics, té verd i all negre

Esmorzar de ric

Crema de patata, cilindre de patata, foie, ou d'ànec i reducció de carn

Arròs de cap i pota

Arròs cremós del Delta amb galeta de botifarra negra

Llobarro salvatge

Amb albergínia, miso, cruixent de moniato d'herbes i sèsam

Anguila del Delta

A baixa temperatura però cruixent, amb crema de panís i remolatxa, patata forquilla i pernil ibèric

Garrí al forn

Amb boletes de polenta i pol·len, puré de poma al forn amb anís i canyella

Assortiment de formatges

Selecció de 5 formatges de Catalunya

Arròs amb llet

Arròs amb llet tradicional, mango natural i textures de vainilla, toc de xocolata negra, ametlla i llimona

Aigua i sabó

Joc d'aparences amb forma de fregall i sabó, tot amb sabor a pinya colada (pinya, rom i coco)

Aigües, pa i mini dolços

105€ per persona

(Taula completa)

Maridatge de vins: 54€ per persona

10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Entrants

Tomàquets Varietat de tomàquets de cultiu ecològic amb una terra de fruits secs, oliva verda i all i julivert amb un sorbet instantani de poma verda i oli encapsulat de romaní. Tot això en olis, vinagres i sal de la terra	19€
Royal de foie del Delta Amb blat de moro i anguila fumada	25€
Selecció de mariscs i secrets del Mediterrani Mariscs i crustacis obtinguts de les captures del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita i portats directament a Barcelona	24€
Angules del Delta Amb cocotxes, ou d'ànec de corral i tòfona	68€
Esmorzar de ric Parmentier de patata, cilindre de patata, foie, rovell d'ou d'ànec i reducció de carn	23€
Arròs negre Amb carpaccio de llagostins, carbassó, pastanaga i esfera negra de mar	25€
Arròs de cap i pota Arròs cremós del Delta amb galeta de botifarra negra	22€
Arròs d'ortigues i espardenyes Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia	29€
Tàrtar d'anguila fumada Tàrtar d'anguila fumada, tomàquet, alvocat, mató amb herbes i cruixent de comí	21€
Coca de ventresca de tonyina Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixent de wantón, cítrics, té verd i all negre	24€

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Peixos

Anguila del Delta **29€**

A baixa temperatura però cruixent, amb crema de blat de moro i remolatxa, patata forquilla i pernil ibèric

Llobarro salvatge **33€**

Amb albergínia, miso, cruixent de moniato d'herbes i sèsam

Peix de llotja **s/m**

Segons captures ofertes, peix de llotja acompanyat de carxofa de Jerusalem i col llombarda amb essència d'all escalivat, falsa pell cruixent d'Amarantó i alga wakame, holandesa de cava, estragó i maionesa cítrica.

Carns

Magret d'ànec **27€**

Amb salsa de múrgoles i cardamom, faves de soja tendra bronzejada i arrel de flor de lotó amb colors de verdures

Colomí amb bolets **29€**

Colomí amb bolets, biscuit d'herbes i blat amb la seva pròpia salsa

Garrí al forn **34€**

Amb boletes de polenta i pol·len, puré de poma al forn amb anís i canyella

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Postres

Aigua i sabó **14€**

Joc d'aparences amb forma de fregall i sabó, tot amb sabor a pinya colada (pinya, rom i coco)

Arròs amb llet **12€**

Arròs amb llet tradicional, mango natural i textures de vainilla, toc de xocolata negra, ametlla i llimona

Abans, un àcid **12€**

Mousse suau d'albercoc, crumble de maracujà, sorbet de préssec natural, gelée de gerds i pícnic de cítrics

Big Bang **14€**

Planetes de xocolata en diverses textures, amb fruits del bosc, avellanes, licor de gerd negre i meteorit de mora

Assortiment de formatges **18€**

Selecció de cinc formatges de Catalunya

... per acompanyar-los

Copa de mistela negra Gamberrillo **5€**

Copa de mistela blanca Gamberrillo **5€**

Copa d'Oporto Niepoort Ruby **7€**

Copa de Chateau Derezla Tokaji **6€**

... i molts altres suggeriments en vins dolços i destil·lats per acompanyar les seves postres

10% I.V.A inclòs

Menú del Delta

Aperitiu Xerta

Tomàquets

Esmorzar de ric

Arròs d'ortigues i espadenyes

Abans un àcid

Vi, pa, aigua i mini dolços

55€ per persona
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs

Menú executiu

(migdiès de dimarts a divendres no festius)

Aperitiu Xerta

Un primer a escollir entre dos

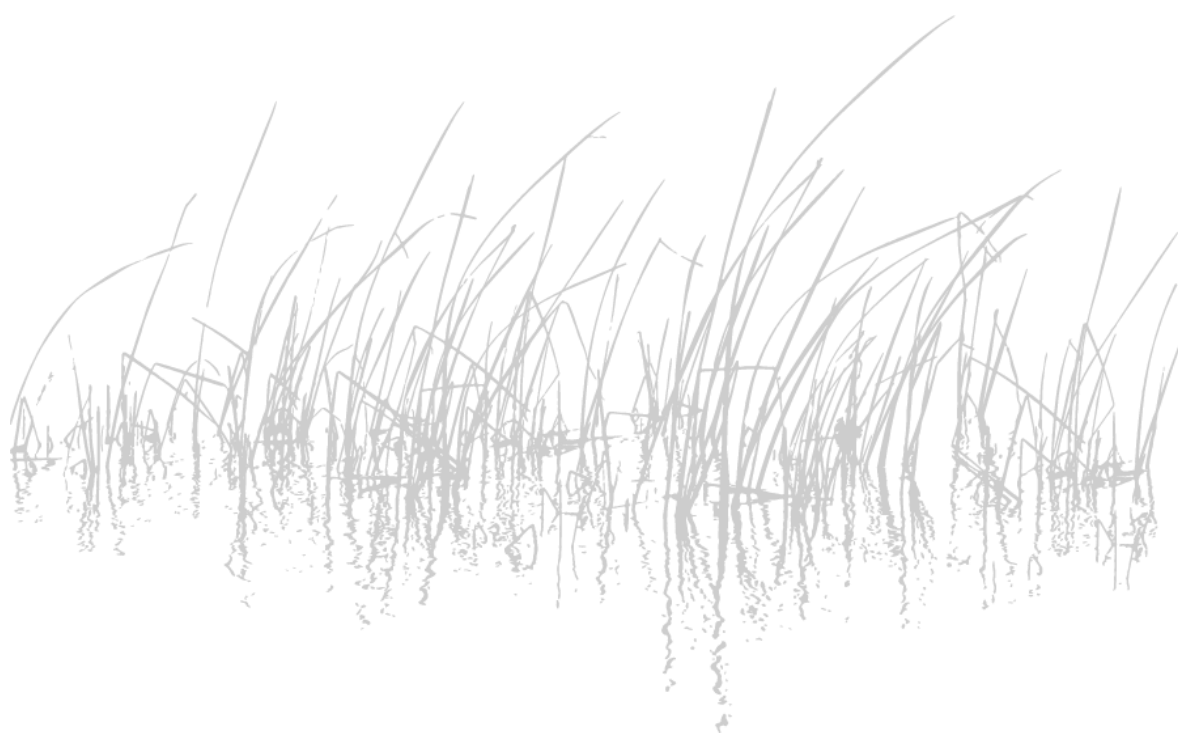
Una carn o un peix de llotja

Postres a escollir entre dos

Vi, pa, aigua i mini dolços

38€ per persona
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs



Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota