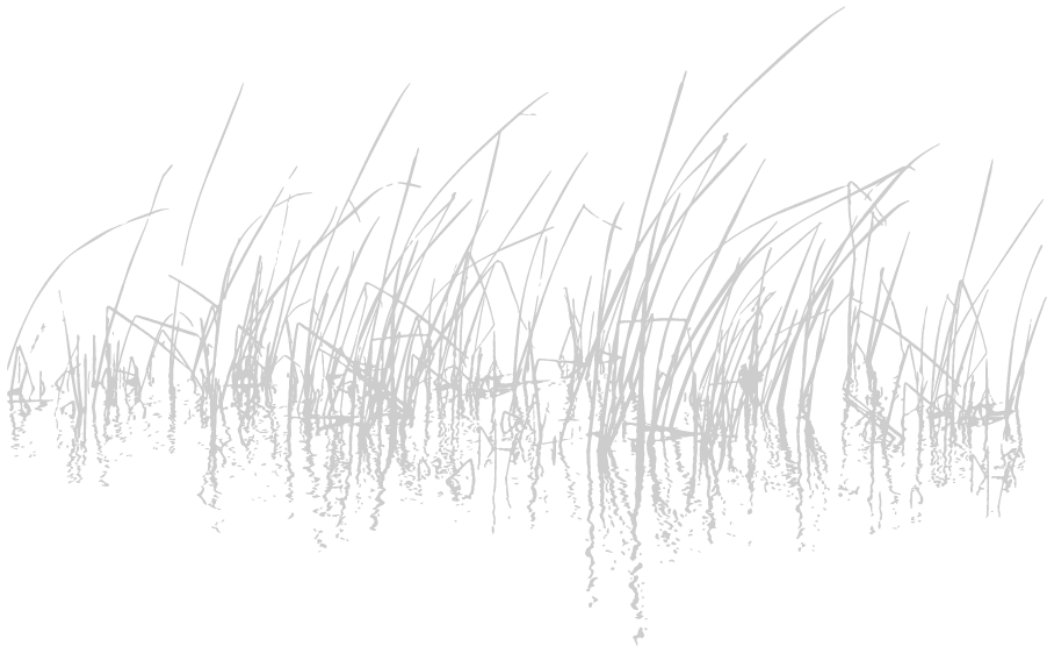


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Royal de foie del Delta

Con maíz y anguila ahumada

Desayuno de rico

Parmentier de patata, cilindro de pata, 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 y 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

Cheese cake

Pastel de queso a partir del requesón Fonteta con leche de soja, coulis y sorbete de frutos del bosque

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, 33€ 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 Sant Carles de la Ràpita 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 l'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, patata tenedor con jamón ibérico

Cochinillo asaco

Cochinillo asado con puré de boniato, ciruelas glaseadas y frutos del bosque

Surtido de quesos

Selección de cinco quesos diferentes

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, 44€ 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

Habitas con tripa de bacalao y cigala	29€
Base de habitas con tripa de bacalao, salsa de ajo y fondo de pescado, cigala de Sant Carles de la Ràpita y crujiente de piel de bacalao	
Royal de foie del Delta del Ebro	25€
Con maíz y anguila ahumada	
Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo	22€
Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de Sant Carles de la Ràpita	
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 "espardenyes"	29€
Arroz cremoso del Delta con ortigas, "espardenyes", mahonesa de algas y salicornia	
Pulpo del Delta	24€
Pulpo cocido a baja temperatura acompañado de patata, setas de temporada y escalibada	
Tartar de anguila ahumada	19€
Tartar de anguila ahumada, tomate, aguacate, requesón de hierbas y crujiente de comino	
Coca de ventresca de atún	21€
Ventresca de atún de l'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 y estragón y mayonesa 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	
Dry Aged (para 2 personas)	64€
1 kg de chuletón de ternera acompañado de verduras de la huerta, salsa de carne, salsa de especias, salsa de trufa melanosporum y queso	
Pichón con setas	29€
Pichón con setas, bizcocho de hierbas y trigo con su propio jugo	
Cochinillo asado	34€
Cochinillo asado con puré de boniato, ciruelas glaseadas y frutos del bosque	

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

Pedacitos de tarta Pues eso, Trocitos de pastel variados de nuestra repostería	12€
Agua y jabón Juego de apariencias con forma de estropajo y jabón con sabor de piña colada (piña, coco, ron)	14€
Arroz con leche Arroz con leche tradicional, mango natural y texturas de vainilla, toque de chocolate negro, almendra y limón	12€
Cheese cake Pastel de queso a partir del requesón Fonteta con leche de soja, con coulis y sorbete de frutos del bosque	12€
Big Bang Planetas de chocolate en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas, licor de frambuesa y meteorito de mora	14€
Surtido de quesos Selección de cinco quesos de Cataluña	18€

... 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

Tartar de anguila ahumada

Desayuno de rico

Arroz de ortigas y "espardenyes"

Cheese cake

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

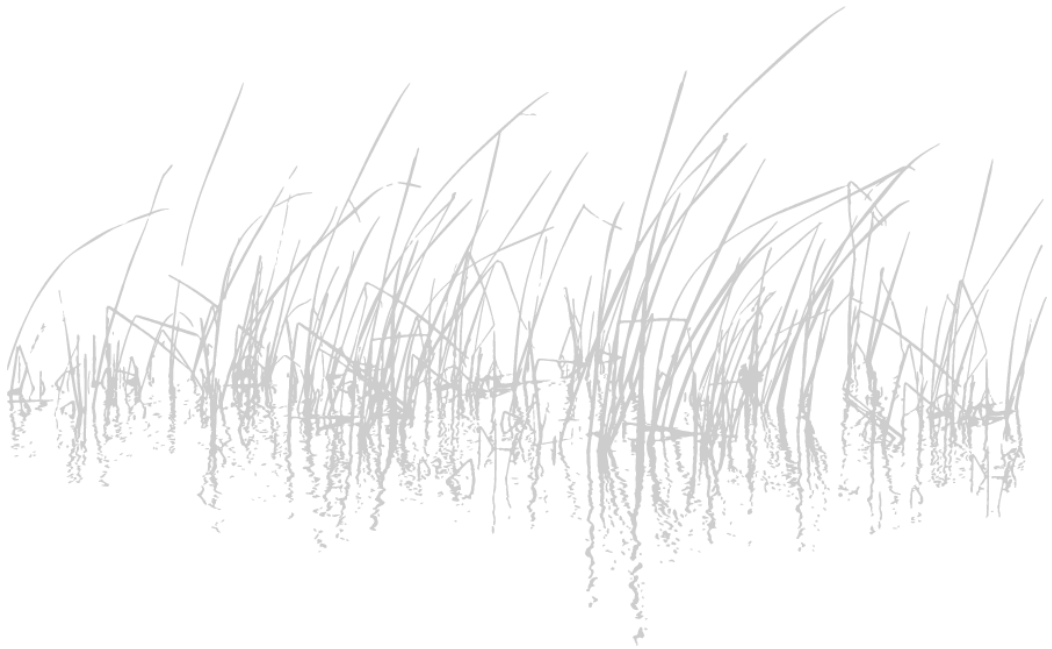
Un postre a escoger entre dos

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