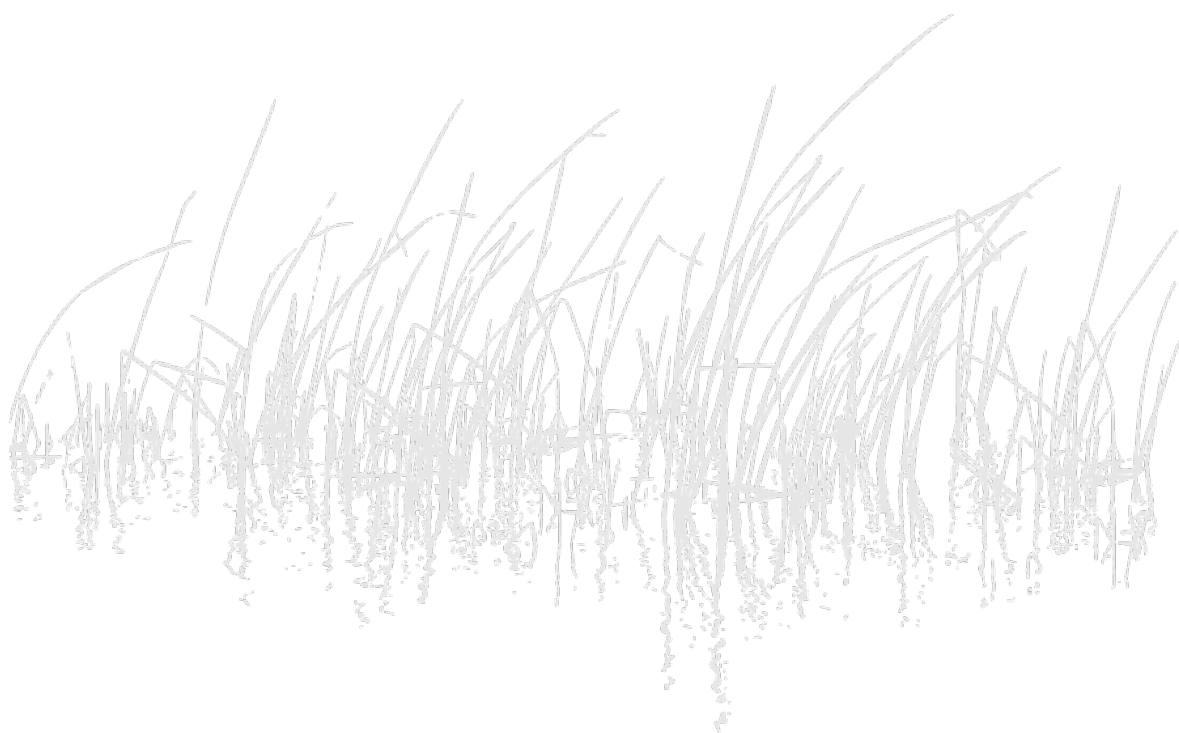


Menjar està permès...



... gaudir és obligatori

Menú Degustació

Aperitiu Xerta

Pomada de remolatxa

Amb bolets, verdures i brots ecològics, llegums, llavors i trufeta de mató cítric dolç

Bolets de temporada

Saltejats amb foie i papada, parmentier de patata i múrgoles, toc de tomata i cafè. Acabat en taula amb consomé de verdures, pernil i tòfona ratllada

Arròs d'ortigues

Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenya, maionesa d'algues i salicòrnia

Peix de llotja

Segons captures ofertes. Amb sorra de gamba i quinoa cruixent. Pedres comestibles, brots del Mediterrani, crema d'algues i pebre

Magret d'ànec

Amb salsa d'au i praliné d'avellanes, pa de pessic de xirivia i grans de soja tendra

Abans, un àcid

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

Big Bang

Xocolata en diverses textures, fruits del bosc, avellanes i licor de gerd negre

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

Aperitius 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 galera

Escopinya d'anguila fumada, estrella de mar cítrica, esponja de mar i eriçó

Coca de ventresca de tonyina

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

Angules i cocotxes

Angules del Delta amb cocotxes i rovell trufat

Arròs d'aus del Delta

Arròs cremós del Delta amb carxofa en textures i pedrers d'ànec confitats

Llobarro salvatge

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

Suquet mariner

Peix de llotja, espardenya i closca. Patata, violeta, carabassa i picada tradicional

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

Pomada de remolatxa	19€
Amb bolets, verdures i brots ecològics, llegums, llavors i trufeta de mató cítric dolç	
Ostres	21€
<ul style="list-style-type: none">• Al natural• Amb carxofa en textures i palosanto• Amb vinagre <i>chardonnay</i>, oli de cornicabra, escalunya i cibulet• Tèbia amb mantega <i>café de París</i> i toc d'umami d'anxova• Amb gel de Bloody Mary, essència de pernil ibèric i pols d'oliva• Amb gotes de mango, ratlladura de llima i flor elèctrica	
Selecció de mariscs i secrets del Mediterrani	24€
Mariscs i crustacis obtinguts de les captures del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita i portats directament a Barcelona	
Angules del Delta	68€
Amb cocotxes i rovell trufat	
Bolets de temporada	25€
Saltejats amb foie i papada, parmentier de patata i múrgoles, toc de tomata i cafè. Acabat en taula amb consomé de verdures, pernil i tòfona ratllada	
Arròs negre	25€
Amb carpaccio de llagostins, carbassó, pastanaga i esfera negra de mar	
Arròs d'aus del Delta	24€
Arròs cremós del Delta amb carxofa en textures i pedrers d'ànec confitats	
Arròs d'ortigues i espardenyes	29€
Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia	
Ravioli de cranc blau i anguila	26€
Carabassa especiada, salsa de cranc i el seu corall amb infusió d'aroma de mar al gust	
Coca de ventresca de tonyina	24€
Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixent de wantón, cítrics, té verd i all negre	

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 **30€**

Amb all blanc, salsa especiada de soja i sèsam, celeri i cítrics

Llobarro salvatge **34€**

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

Peix de llotja **s/m**

Segons captures ofertes. Amb arena de gamba i quinoa cruixent. Pedres comestibles, brots del Mediterrani, crema d'algues i pebre

Suquet mariner **28€**

Peix de llotja, espardenya, closca. Patata, violeta, carabassa i picada tradicional

Carns

Magret d'ànec **27€**

Amb salsa d'au i praliné d'avellanes, pa de pessic de xirivia, pera en textures i grans de soja tendra

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€
Xocolata en diverses textures, amb fruits del bosc, avellanes i licor de gerd negre	
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

Aperitius Xerta

Pomada de remolatxa

Ravioli de cranc blau i anguila

Arròs negre

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

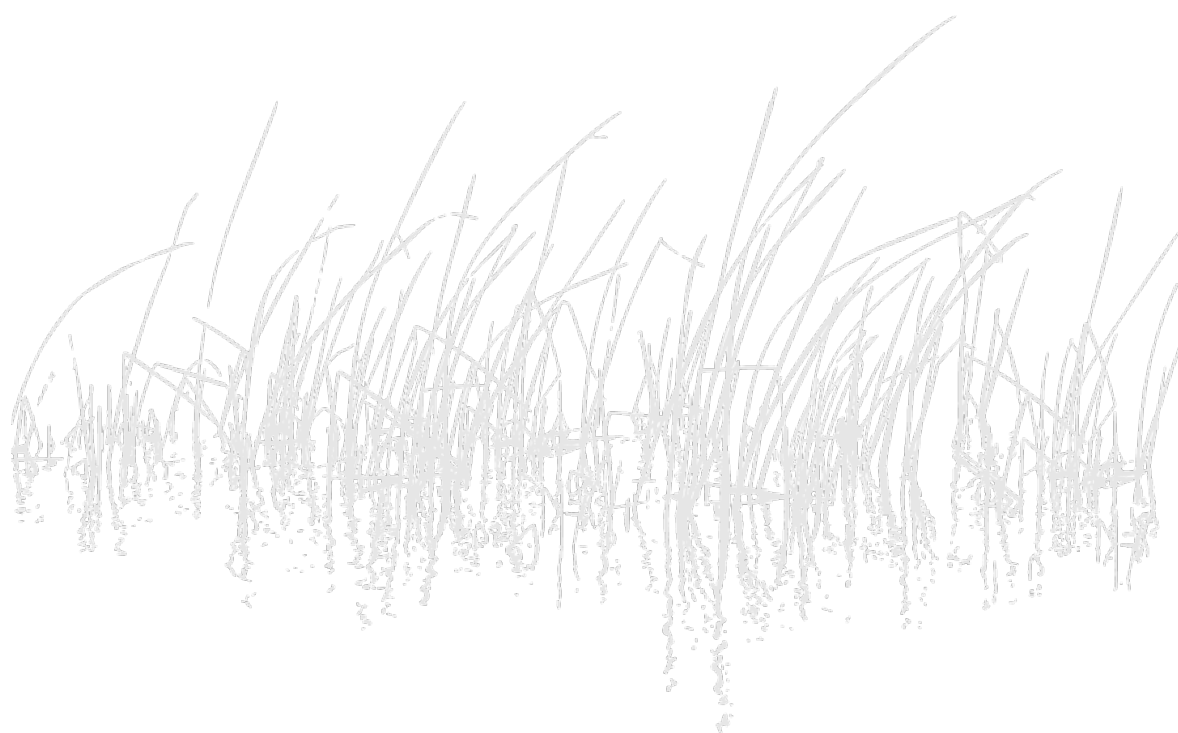
Postres a escollir entre dos

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



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