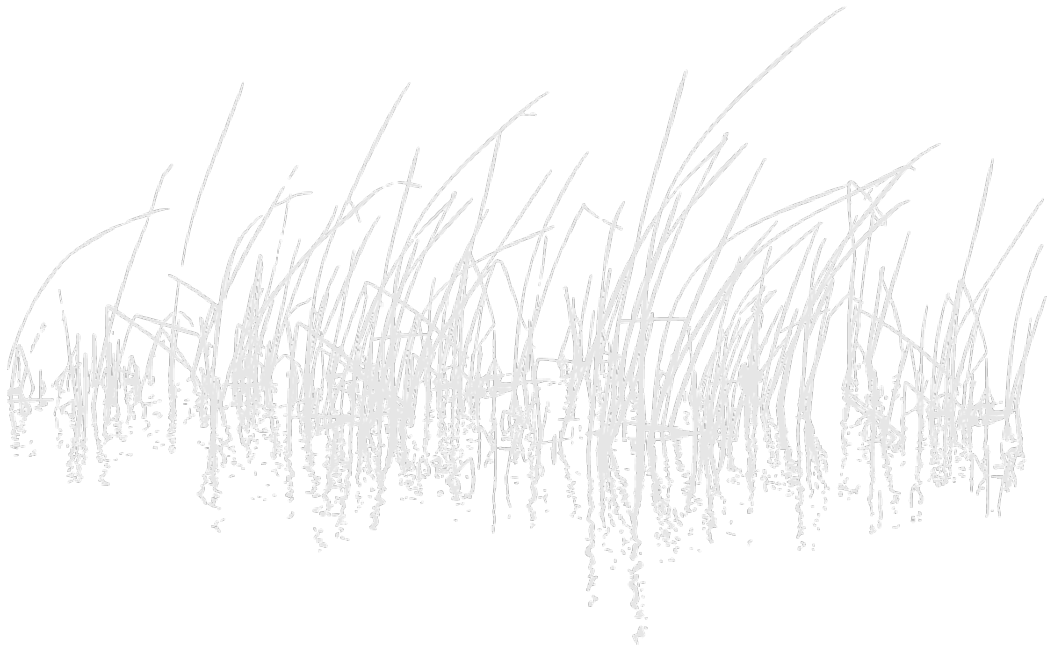


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Pomada de remolacha

Con setas, verduras y brotes ecológicos, legumbres, semillas y trufita de mató cítrico dulce

Setas de temporada

Salteadas con foie y papada, parmentier de patata y múrgulas, toque de tomate y café. Acabado en mesa con consomé de verduras, jamón y trufa rallada

Arroz de ortigas

Arroz cremoso del Delta con ortigas, espardeña, mahonesa de algas y salicornia

Pescado de lonja

Según capturas ofrecidas. Con arena de gamba y quinoa crujiente. Piedras comestibles, brotes del Mediterráneo, crema de algas y pimienta

Magret de pato

Con salsa de ave y praliné de avellanas, bizcocho de chirivía, pera en texturas y granos de soja tierna

Antes, un ácido

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

Big Bang

Chocolates en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas, licor de frambuesa negra

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 galera

Berberecho de anguila ahumada, estrella de mar cítrica, esponja de mar y erizo

Coca de ventresca de atún

Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujiente de wantón, cítricos, té verde, ajo negro y flores frescas

Angulas y cocochas

Angulas del Delta con cocochas y yema trufada

Arroz de aves del Delta

Arroz cremoso del Delta con alcachofa en texturas y mollejas de pato confitadas

Lubina salvaje

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

Suquet mariner

Pescado de lonja, espardeña y cáscaras. Patata, violeta, calabaza y picada tradicional

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

Pomada de remolacha	19€
Con setas, verduras y brotes ecológicos, legumbres, semillas y trufita de meto cítrico dulce	
Ostras	21€
<ul style="list-style-type: none">• Al natural• Con alcachofa en texturas y palosanto• Con vinagre <i>chardonnay</i>, aceite de cornicabra, chalote y cebollino• Tibia con mantequilla <i>café de Paris</i> y toque de umami de anchoa• Con gel de Bloody Mary, esencia de jamón ibérico y polvo de oliva• Con gotas de mango, ralladura de lima y flor eléctrica	
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 y yema trufada	
Setas de temporada	25€
Salteadas con foie y papada, parmentier de patata y múrgulas, toque de tomate y café. Acabado en mesa con consomé de verduras, jamón y trufa rallada	
Arroz de aves del Delta	24€
Arroz cremoso del Delta con alcachofa en texturas y mollejas de pato confitadas	
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	
Ravioli de cangrejo azul y anguila	26€
Calabaza especiada, salsa de cangrejo y su coral con infusión de aroma de mar al gusto	
Coca de ventresca de atún	24€
Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujiente de wantón, cítricos, té verde, ajo negro y flores frescas	

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 **30€**
Con ajo blanco, salsa especiada de soja y sésamo, celeri y cítricos

Lubina salvaje **34€**
Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo

Pescado de lonja **s/m**
Según capturas ofrecidas. Con arena de gamba y quinoa crujiente. Piedras comestibles, brotes del Mediterráneo, crema de algas y pimienta

Suquet mariner **28€**
Pescado de lonja, espardeña, cáscara. Patata, violeta, calabaza y picada tradicional

Carnes

Magret de Pato **27€**
Con salsa de ave y praliné de avellanas, bizcocho de chirivía, pera en texturas y granos de soja tierna

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 cítricos	
Big Bang	14€
Chocolates en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas y licor de frambuesa	
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

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

10% de I.V.A. incluido

Menú del Delta

Aperitivos Xerta

Pomada de remolacha

Ravioli de cangrejo azul y anguila

Arroz negro

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

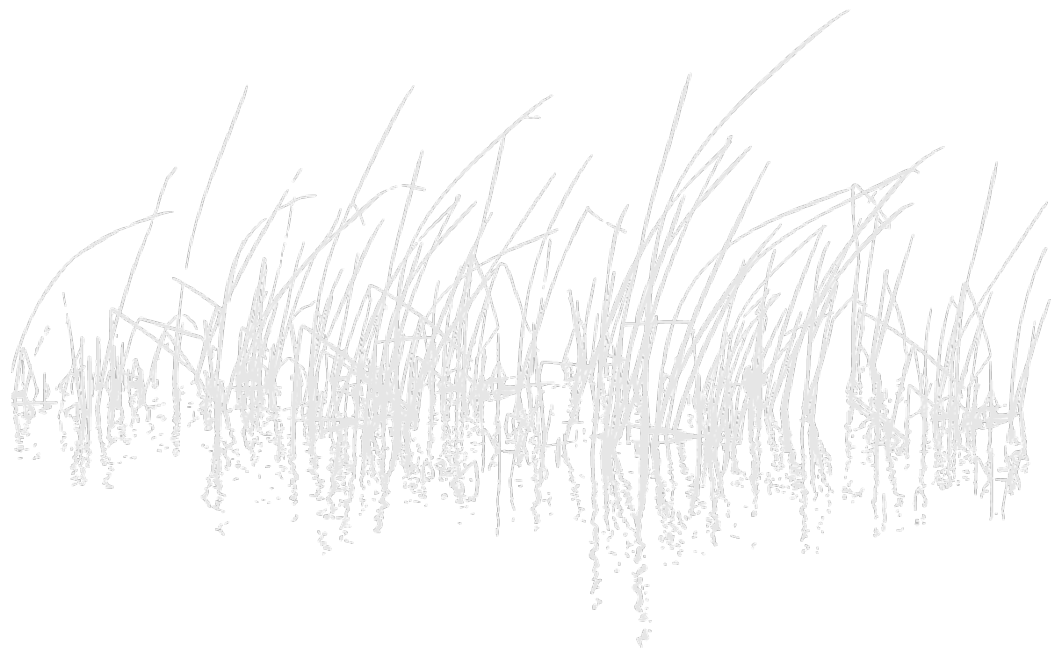
Un postre a escoger entre dos

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