



# menú nieve

## Aperitivo navideño Xerta



### Huevo de corral ibérico

Huevo de corral poché, parmentier de patata con ibérico crujiente, verduras y hierbas en texturas



### Merluza verde con quisquilla del Mediterráneo

Merluza en salsa verde, quisquilla al ajillo, crema de piquillo y estragón, gratén de tubérculos y tierra de frutos secos



### Meloso de ternera bordalesa

Meloso de ternera con salsa bordalesa, cebollitas glaseadas con vino dulce, patata duquesa y trigueros al tomillo



### Corte de pastel de chocolate y naranja

Finas planchas de bizcocho rellenas de chocolate y naranja.  
Crujiente de chocolate y bizcocho aéreo



### Aguas, pan, cafés y mini dulces



Modernista Blanc 2015 (DO Terra Alta)  
Indià Negre 2014 (DO Terra Alta)  
Parxet Brut Reserva

HOTEL

ohla eixample

\*\*\*\*\*

Còrsega, 289-291 - Barcelona  
Tel. 937 37 90 80  
info@xertarestaurant.com  
www.xertarestaurant.com

56€  
IVA INCLUIDO



# menú abeto

## Aperitivo navideño Xerta



### Tartar de salmón con su caviar

Tartar de salmón y su caviar aliñado con una pizca de soja y aceite de sésamo, cebollita tierna y eneldo. Crema de queso fresco con toque cítrico con pequeño bouquet de microbrotes



### Arroz de langostinos y setas

Arroz Illa de riu con langostinos de Sant Carles de la Ràpita y setas de temporada, fumet perfumado de azafrán y bizcocho ligero de tomillo



### Cordero deshuesado a la cazadora

Cordero deshuesado a baja temperatura con salsa cazadora y sus champiñones, acompañado de parmentier de patata a las finas hierbas, trigo crujiente con tomatitos y berenjena



### Ácidos

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



### Aguas, pan, cafés y mini dulces



Modernista Blanc 2015 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2014 (DO Terra Alta)

Parxet Brut Reserva

HOTEL

ohla eixample

\*\*\*\*\*

Còrsega, 289-291 - Barcelona

Tel. 937 37 90 80

info@xertarestaurant.com

www.xertarestaurant.com

66€

IVA INCLUIDO



# menú estrella

## Aperitivo navideño Xerta

\*

## Canelón semi-tradicional

Canelón relleno "como siempre" con toques de autor:  
bechamel de múrgulas, reducción de carne, piñones garrapiñados, virutas de foie y galleta de parmesano crujiente

\*

## Arroz de calamarcitos y berberechos

Arroz Illa de riu con calamarcitos y berberechos del Delta del Ebro con una suave emulsión de ajo tierno y perejil y un aire con sabor a mar

\*

## Pollo de corral relleno navideño

Tierna carne de pollo de corral rellena de trufa, orejones, ciruelas y frutos secos. Jugo de su propio rustido emulsionado con una infusión de romero y un jardín de micro verduras aliñado con aceite esferificado de hierbas

\*

## Mojito espumoso

Pre-postre cítrico a base de ron, menta y limón en varias formas y texturas

\*

## Tronco de navidad

Bizcocho relleno y cubierto de chocolate con toques navideños

\*

## Aguas, pan, cafés y mini dulces

\*

Modernista Blanc 2015 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2014 (DO Terra Alta)

Parxet Brut Reserva

HOTEL

ohla eixample

\*\*\*\*\*

Còrsega, 289-291 - Barcelona

Tel. 937 37 90 80

info@xertarestaurant.com

www.xertarestaurant.com

76€  
IVA INCLUIDO