



menú neu

Aperitiu nadalenc Xerta



Ou de corral ibèric

Ou de corral a baixa temperatura, parmentier de patata amb ibèric cruixent, verdures i herbes en textures



Lluç verd amb gambeta del Mediterrani

Lluç en salsa verda, gambeta sofregida amb alls, crema de piquillo, gratí de tubercles i terra de fruita seca



Melós de vedella bordelesa

Melós de vedella amb salsa bordelesa, cebetes glacejades amb vi dolç, patata duquessa i espàrrecs silvestres a la farigola



Tall de pastís de xocolata i taronja

Fines planxes de pa de pessic farcides de xocolata i taronja. Cruixent de xocolata i pa de pessic aeri



Aigua, pa, cafè i mini dolços



Modernista Blanc 2016 (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 INCLÒS



menú avet

Aperitiu nadalenc Xerta



Tàrtar de salmó amb el seu caviar

Tàrtar de salmó i el seu caviar amanit amb un pessic de soja i oli de sèsam, cebetes tendres i anet, acompanyat d'una crema de formatge fresc amb un toc cítric amb petit bouquet de microbrots



Arròs de llagostins i bolets

Arròs "Illa de Riu" amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita i bolets de temporada, fumet perfumat amb safrà i pa de pessic lleuger de farigola



Xai desossat a la caçadora

Xai desossat a baixa temperatura amb salsa caçadora i els seus xampinyons, acompanyat de parmentier de patata a les fines herbes, blat cruixent amb tomàquets i albergínia



Àcids

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



Aigua, pa, cafè i mini dolços



Modernista Blanc 2016 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2014 (DO Terra Alta)

Parxet Brut Reserva



menú estel

Aperitiu nadalenc Xerta

*

Caneló semi-tradicional

Caneló farcit "com sempre", però amb tocs d'autor: beixamel de múrgoles, reducció de carn, pinyons garapinyats amb encenalls de foie i galeta de parmesà cruixent

*

Arròs de calamarsons i escopinyes

Arròs "Illa de riu" amb calamarsons i escopinyes del Delta de l'Ebre, amb una suau emulsió d'all tendre i julivert i un aire amb sabor a mar

*

Pollastre de corral farcit nadalenc

Tendra carn de pollastre de corral farcida de tòfona, orellanes, prunes i fruita seca. Suc del seu propi rostit emulsionat amb una infusió de romaní i un jardí de micro verdures amanit amb oli esferificat d'herbes

*

Mojito espumós

Pre-postres cítriques a base de rom, menta i llimona amb diverses formes i textures

*

Tronc de nadal

Pa de pessic farcit i cobert de xocolata amb tocs nadalencs

*

Aigua, pa, cafès i mini dolços

*

Modernista Blanc 2016 (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 INCLÒS