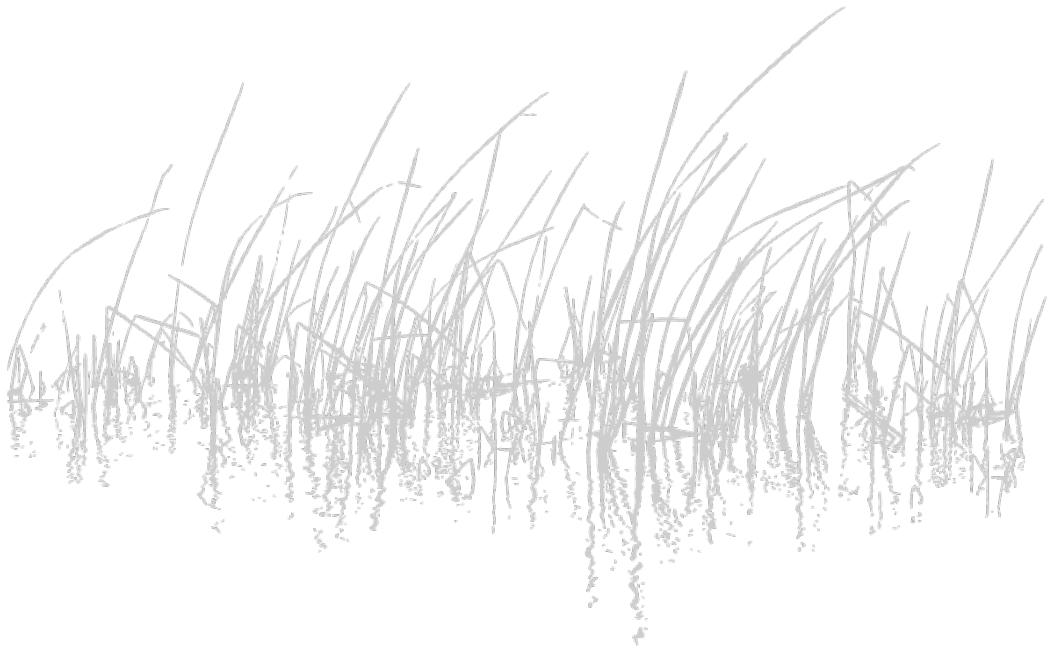


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Selección de tomates ecológicos

Con quesos, frutos secos y hierbas. Cítricos, rosácea encurtida y caviar de PX.

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 del Delta con boletus, crujiente de arroz al pimentón, garbanzos crujientes y clorofila

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

Corona de mango

Al aroma de vainilla y plátano en texturas

Torrija

Brioche de leche especiada con helado de canela y puntas de limón

Aguas, pan y mini dulces

75€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 46€ 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

Anguila Kabayaki

Anguila marinada en salsa de soja especiada con un toque picante, crujiente de comino, brócoli, *dashi* y cebolla tierna

Coca de ventresca de atún

Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujientes de wanton, cítricos, té verde y ajo negro

Bacalao con Santa Pau

Guisado de tripa de bacalao con alubias, brandada de espinacas, corteza de bacalao y jugo de pescado

Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro

Con verduritas seleccionadas y cefalópodos

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

Sandwich

De lichi, fresa, mango y frambuesa

Tabla de embutidos

Variedad de chocolates especiados en distintos sabores y formas

Aguas, pan y mini dulces

105€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 57€ 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

Selección de tomates ecológicos	19€
Con quesos, frutos secos y hierbas. Cítricos, rosácea encurtida y caviar de PX.	
Ostra (1 unidad)	3,50€
Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo	26€
Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de San Carlos de la Rápita	
Bacalao con Santa Pau	25€
Guisado de tripa de bacalao con alubias, brandada de espinacas, corteza de bacalao y jugo de pescado	
Anguila Kabayaki	24€
Anguila marinada en salsa de soja especiada con un toque picante, crujiente de comino, brócoli, <i>dashi</i> y cebolla tierna	
Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro	25€
Con verduritas seleccionadas y cefalópodos	
Arroz de “cap i pota”	23€
Arroz del Delta con boletus, crujiente de arroz al pimentón, garbanzos crujientes y clorofila	
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 azul 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, crujientes de wanton, 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	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)	
Sandwich	12€
De lichi, fresa, mango y frambuesa	
Big Bang	14€
Chocolates en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas y licor de frambuesa	
Corona de mango	12€
Al aroma de vainilla y plátano en texturas	
Surtido de quesos	18€
Selección de cinco quesos de Cataluña	

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

Selección de tomates ecológicos

Desayuno de rico

Arroz de ortigas y espardeña

Sandwich

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

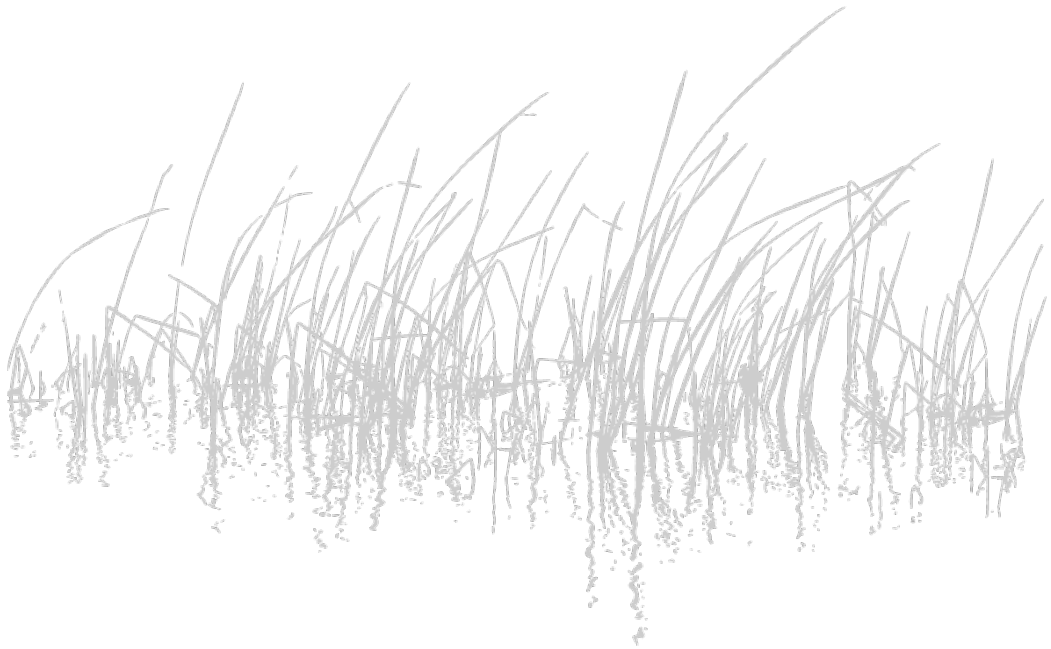
Un postre a escoger entre dos

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.