



# 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*

### Arròs caldós de cranc blau

*Amb verduretes seleccionades i cefalòpodes*

### Melós de vedella Bordelesa

*Melós de vedella amb salsa Bordelesa, cebetes glacejades amb vi dolç, patata duquessa i espàrrec silvestre a la farigola*

### Mousse de mango

*A l'aroma de vainilla i plàtan en textures*

Aigua, pa, cafè i mini dolços

## Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

56€



# MENÚ AVEJ

## Aperitiu nadalenc Xerta

### Tàrtar de tonyina de l'Ametlla de Mar

*Amanit amb un pessic de soja, oli de sèsam i cibulet i acompanyat de tirabecs i gelat de wasabi*

### Arròs negre amb calamarsons

*Arròs "Illa de Riu" amb calamarsons del Delta de l'Ebre i sofregit de tomàquet i all escalivat*

### 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 de gerds, crumble de maracujà, sorbet de préssec natural, gelée de fruits vermells i picnic de cítrics*

Aigua, pa, cafè i mini dolços

## Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

66€



# MENÚ ESTEL

## Aperitiu nadalenc Xerta

### Carxofa confitada

*Farcida amb tàrtar d'ànec i oli d'herbes*

### 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 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*

### Pollastre de corral farcit "mar i muntanya"

*Tendra carn de pollastre de corral farcida de marisc. Suc del seu propi rostit emulsionat amb una infusió de romaní i un jardí de micro verdures amanit amb oli esferificat d'herbes i fruits secs*

### Textures florals

*Pre-postre floral a base de maduixa, poma verda, ruibarbre i litxi en textures*

### Tall de pastís

*Fines planxes de pa de pessic farcides de xocolata 66%, plàtan i cruixent de coco*

*Aigua, pa, cafè i mini dolços*

### Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

76€