



MENÚ NIEVE

Aperitivo navideño Xerta

Huevo de corral ibérico

Huevo de corral a baja temperatura, parmentier de patata con jamón ibérico crujiente, verduras y hierbas en texturas

Arroz caldoso de cangrejo azul

Con verduritas seleccionadas y cefalópodos

Meloso de ternera Bordelesa

Meloso de ternera con salsa Bordelesa, cebollitas glaseadas con vino dulce, patata duquesa y espárrago silvestre al tomillo

Mousse de mango

Al aroma de vainilla y plátano en texturas

Agua, pan, café y mini dulces

Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

56€



MENÚ AVEJO

Aperitivo navideño Xerta

Tartar de atún de l'Ametlla de Mar

Aderezado con una pizca de soja, aceite de sésamo y cebollino y acompañado de tirabeques y helado de wasabi

Arroz negro con chipirones

Arroz "Illa de Riu" con chipirones del Delta del Ebro y sofrito de tomate y ajo escalibado

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 tomates y berenjena

Ácidos

Mousse suave de frambuesa, crumble de maracuyá, sorbete de melocoton natural, gelée de frutos rojos y picnic de cítricos

Agua, pan, café y mini dulces

Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

66€



MENÚ ESTRELLA

Aperitivo navideño Xerta

Alcachofa confitada

Rellena de tartar de pato y aceite de hierbas

Canelón semi-tradicional

Canelón relleno “como siempre”, pero con toques de autor: bechamel de colmenillas, reducción de carne, piñones garrapiñados con virutas de foie y galleta de parmesano crujiente

Arroz de langostinos y setas

Arroz “Illa de Riu” con langostinos de Sant Carles de la Ràpita y setas de temporada, caldo perfumado con azafrán y bizcocho ligero de tomillo

Pollo de corral relleno “mar i montaña”

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

Texturas florales

Pre-postre floral a base de fresa, manzana verde, ruibarbo y lichi en texturas

Corte de pastel

Finas planchas de bizcocho rellenas de chocolate 66%, plátano y crujiente de coco

Agua, pan, café y mini dulces

Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Cava Parxet Brut Reserva

76€