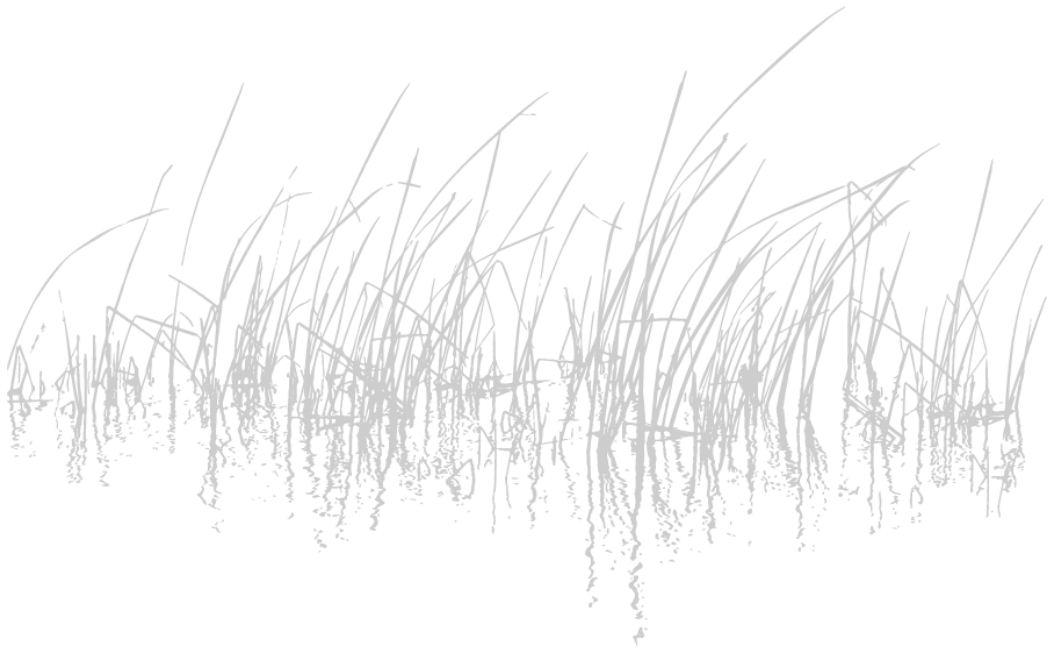


*Comer está permitido...*



*...disfrutar es obligatorio*

# Menú Degustación

## Aperitivos Xerta

### Canelón de mango y atún rojo

Canelón de mango y atún rojo de l'Ametlla de Mar con mayonesa de wasabi, aire de soja y cebollas crujientes

### Anguila Kabayaki

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

### Arroz meloso de cangrejo azul y galeras

Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita

### Pescado de lonja

Según capturas ofrecidas. Con arena de gamba y quinoa crujiente. Piedras comestibles, brotes del Mediterráneo, crema de algas y pimienta

### Aves acuáticas

Distintas texturas de varios tipos de aves acuáticas del Delta de l'Ebre

### Sandwich

De lichi, fresa, mango y frambuesa

### Torrija

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

## Aguas, pan y mini dulces

**85€ por persona**

(mesa completa)

Armonía de vinos, 52€ 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 con toques frescos y exóticos

- Frío: gelée de agua de mar, gelatina de coco, mojos de aguacate y remolacha, fruta de la pasión y brotes marinos
- Caliente: mariscos y crustáceos del día de las embarcaciones de Sant Carles de la Ràpita

### 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, crujiente de wanton, cítricos, té verde y ajo negro

### Angulas del Delta

Con cocochas al pil-pil de algas

### Arroz meloso de cangrejo azul y galeras

Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita

### 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

**120€ por persona**

(mesa completa)

Armonía de vinos, 65€ 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

**Canelón de mango y atún rojo 26€**

Canelón de mango y atún rojo de l'Ametlla de Mar con mayonesa de wasabi, aire de soja y cebollas crujientes

**Ostra (1 unidad) 3,50€**

**Selección de mariscos con toques frescos y exóticos 26€**

- Frío: gelée de agua de mar, gelatina de coco, mojos de aguacate y remolacha, fruta de la pasión y brotes marinos
- Caliente: mariscos y crustáceos del día de las embarcaciones de Sant Carles de la Ràpita

**Angulas 90€**

- A la vizcaína: con aceite y guindilla
- Con huevo de pato y trufa melanosporum
- Con cocochas al pil-pil de algas

**Anguila Kabayaki 24€**

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

**Arroz meloso de cangrejo azul y galeras 25€**

Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita

**Arroz de "cap i pota" mar y montaña 23€**

Arroz del Delta con "cap y pota", mayonesa de kimchi, chipirones a la andaluza y crujiente de careta de cerdo

**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, crujiente de wonton, 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

**Aves acuáticas** **29€**

Distintas texturas de varios tipos de aves acuáticas del Delta de l'Ebre

**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

Alcachofa

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.