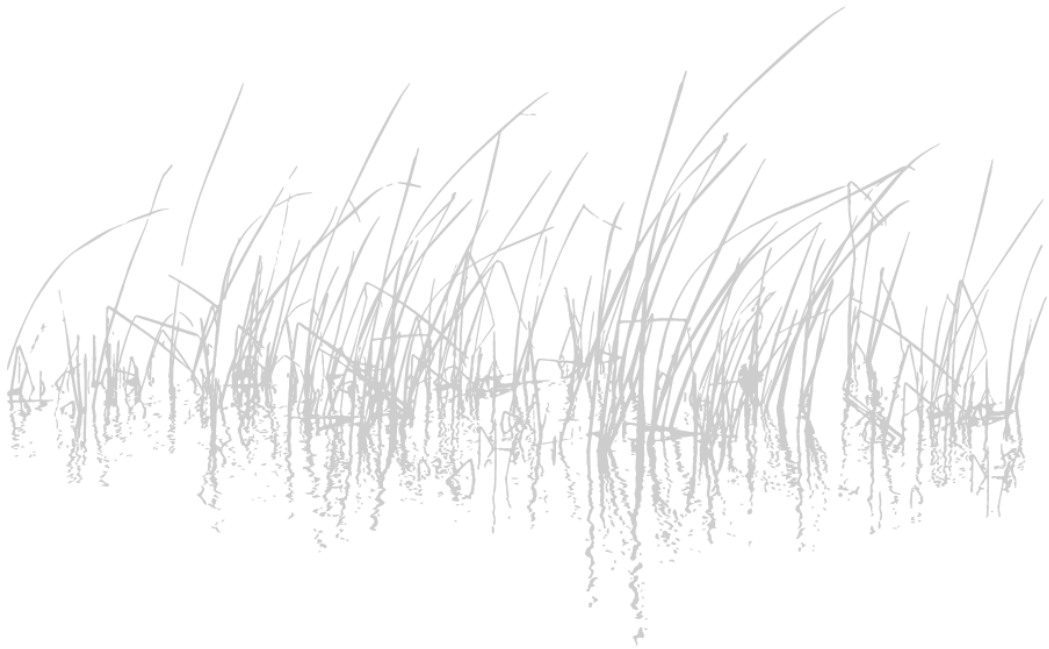


Comer está permitido...



...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 nuestra versión de la salsa Kung Pao, verduritas encurtidas, cacahuets y tierra de sésamo negro

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

Trío de chocolates

Mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de chocolate con leche, ganache de chocolate negro y helado de chocolate blanco

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 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 nuestra versión de la salsa Kung Pao, verduritas encurtidas, cacahuets y tierra de sésamo negro

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

Trío de chocolates **14€**

Mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de chocolate con leche, ganache de chocolate negro y helado de chocolate blanco

Sandwich **12€**

De lichi, fresa, mango y frambuesa

Big Bang **14€**

Chocolates en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas y licor de frambuesa

Mousse 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

Trío de chocolates

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.