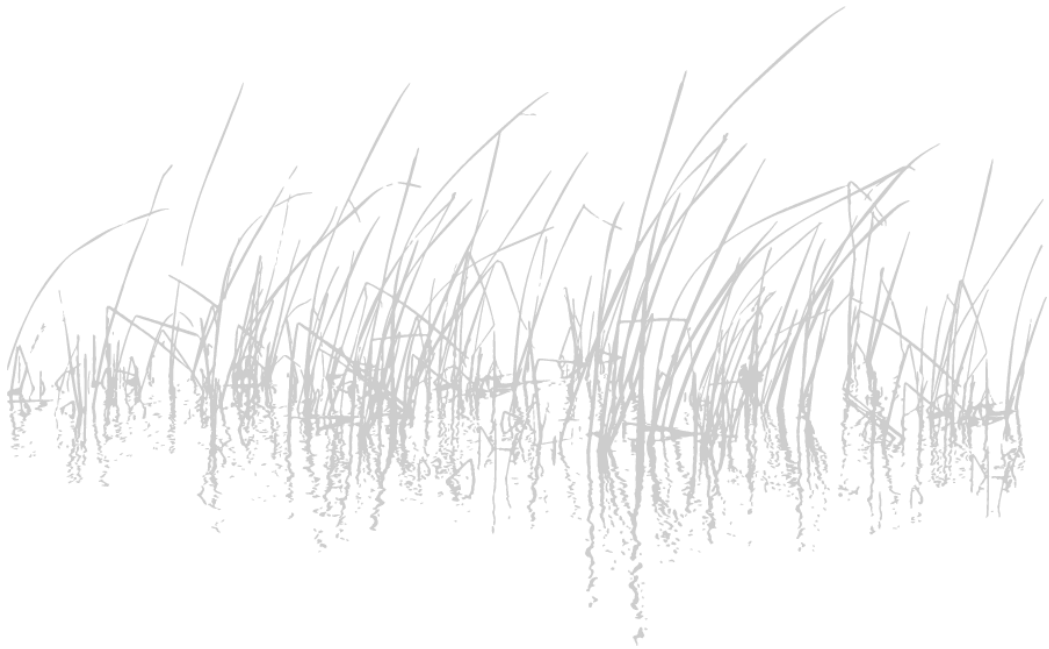


Comer está permitido...



...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 “cap i pota” mar y montaña

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

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

Trío de chocolates

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

Sopa de la Reina

Postre típico del Delta del Ebro, en base a capas de bizcocho cubiertas con crema de canela, limón y yema quemada. Todo esto transfigurado en distintas elaboraciones

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

Coca de ventresca de atún

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

Anguila Kabayaki

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

Angulas del Delta

Con cocochas al pil-pil de algas

Arroz de ortigas y espardeña

Arroz cremoso del Delta con ortigas, espardeña, mahonesa de algas y salicornia

Lubina salvaje

Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo

"All i pebre"

"All i pebre" de pescado y anguila, picada a base de diversas pimientas, patata, tomate semiseco y ajos confitados

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

Texturas florales

Mousse de lichi con almendra tostada, frescor afrutado y floral en base a rosa, manzana y ruibarbo, terminado con texturas de fresas

Tarta tatin

Tarta tatin clásica, desestructurada, con texturas de vainilla y con un toque de yuzu

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 cefalópodos 25€

Arroz del Delta con cangrejo azul, cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita y crujiente de "trinxat"

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

“All i pebre” **28€**
“All i pebre” de pescado y anguila, picada a base de diversas pimientas, patata, tomate semiseco y ajos confitados

Carnes

Aves acuáticas **29€**
Distintas texturas de varios tipos de aves acuáticas del Delta de l'Ebre

Pichón con setas **29€**
Pichón con setas, quicos y soufflé de maíz relleno de sus interiores

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

Almendro **14€**

Tronco de árbol con texturas de turrón, chocolate y crema de vainilla

Texturas florales **14€**

Mousse de lichi con almendra tostada, frescor afrutado y floral en base a rosa, manzana y ruibarbo, terminado con texturas de fresas

Tarta tatin **14€**

Tarta tatin clásica, desestructurada, con texturas de vainilla y con un toque de yuzu

Sopa de la Reina **12€**

Postre típico del Delta del Ebro, en base a capas de bizcocho cubiertas con crema de canela, limón y yema quemada. Todo esto transfigurado en distintas elaboraciones

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

Carpaccio de langostino

Carpaccio de langostino, jugo ardiente de sus cabezas, algas, sandía osmotizada con estragón y huevas

Desayuno de rico

Parmentier de patata trufada, yema de huevo de pato, cilindro de patata confitada, foie y demiglacé

Arroz de cangrejo azul y cefalópodos

Arroz del Delta con cangrejo azul, cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita y crujiente de "trinxat"

Trío de chocolates

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

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

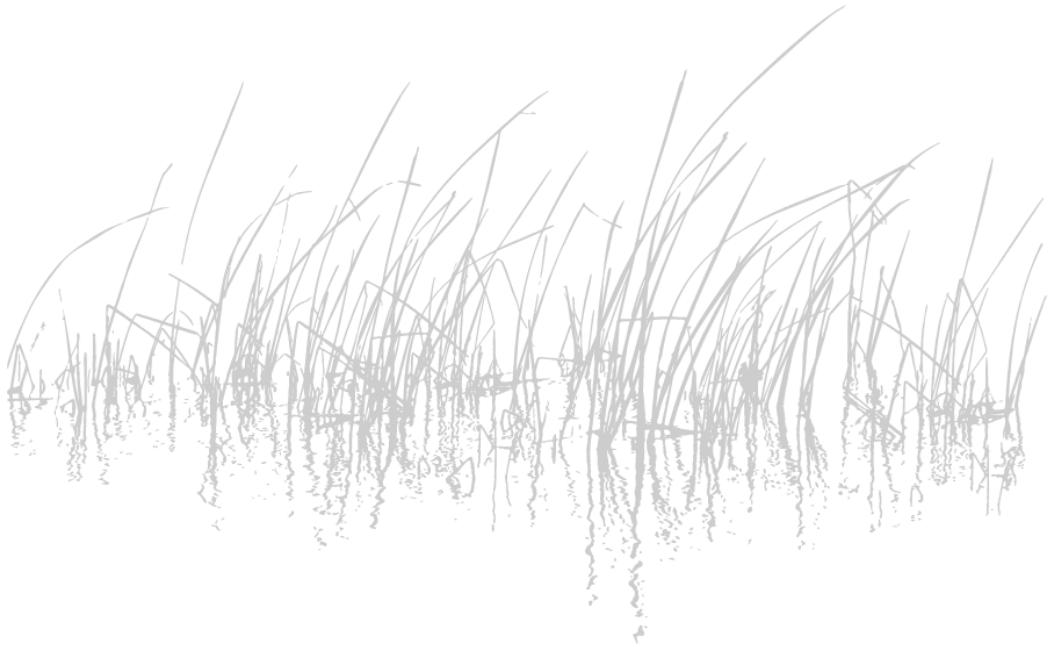
Un postre a escoger entre dos

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.