

当レストランでは単にお食事をしていただくのは元より・・・

・・・特にお食事を楽しんでいただくことをモットーとしております。

試食メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

赤マグロとマンゴのカネロニ

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産赤マグロとマンゴーの
カネロニ ワサビマヨネーズ、大豆と揚げ玉ねぎ添え

うなぎの蒲焼風

スパイシーな醤油にマリネされたうなぎの蒲焼風
揚げクミン、だしを絡めたブロッコリー、新玉ねぎ添え

青カニとシャコのリゾット風ライス

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カ
ニ、シャコ、海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

市場直送の新鮮なお魚

旬の鮮魚と野菜のピクルス、シェルタオリジナルクンパオソー
ス、砂に見せかけた黒ゴマとピーナッツ添え

水鳥

デルタデエブロ (Delta de l'Ebre) 産水鳥、食感を味わうために
多種の水鳥を使ったお料理

サンドイッチ

ライチ、苺、マンゴー、ラズベリーのサンドイッチ

トリハ

スパイスミルクブリオッシュ シナモンアイスクリームとレモ
ン添え

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 85€

(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 52€

チーズセット お一人様 10€

10%付加価値税込み

賞賛メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

海鮮のフレッシュエキゾチック風

- 冷製：海水ジェル、ココナッツゼラチン、アボガドとビーツのディップ、パッションフルーツと海藻
- 温製：サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産海鮮、本日とれたて新鮮甲殻類

うなぎの蒲焼風

スパイシーな醤油にマリネされたうなぎの蒲焼風 揚げクミン、だしを絡めたブロッコリー、新玉ねぎ添え

まぐろトロのコカ (カタルーニャ風ピザ)

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産まぐろトロ、揚げワントン、シトラス、緑茶、黒にんにくを使ったカタルーニャ風ピザ

デルタ (Delta) 産シラスウナギ

タラの下あごと海藻ピルピル風添え

青カニとシャコのリゾット風ライス

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カニ、シャコ、海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

天然すずき

茄子、味噌、サツマイモの揚げ物のハーブとゴマ風味添え

スケット・マリネー (カタルーニャ風海鮮シチュー)

市場直送鮮魚、ナマコ、貝類、じゃがいも、すみれ、かぼちやを使った海鮮シチュー

子豚の丸焼き

花粉とポレンタのお団子、アニスとシナモン風味のオープン焼きりんごピューレ添え

チーズ盛り合わせ

カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

サンドイッチ

ライチ、苺、マンゴー、ラズベリーのサンドイッチ

チョコレートトリオ

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 120€
(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 65€
10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

前菜

赤まぐろとマンゴーのカネロニ **26€**

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産赤マグロとマンゴーのカネロニ
ワサビマヨネーズ、大豆と揚げ玉ねぎ添え

牡蠣 (一個) **3,50€**

海鮮のフレッシュエキゾチック風 **26€**

- 冷製：海水ジェル、ココナッツゼラチン、アボガドとビーツのディップ、
パッションフルーツと海藻
- 温製：サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産海鮮、
本日とれたて新鮮甲殻類

シラスウナギ **90€**

- ビスカイナ風：チリオイル風味
- アヒルの卵と黒トリュフ風味
- タラの下あごと海藻のピルピル風

うなぎの蒲焼風 **24€**

スパイシーな醤油にマリネされたうなぎの蒲焼風 揚げクミン、だしを絡め
たブロッコリー、新玉ねぎ添え

青カニとシャコのリゾット風ライス **25€**

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カニ、シャコ、
海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

カップイポタ“cap i pota”海の幸と山の幸ライス **23€**

デルタ (Delta) 産米を使ったカップイポタ“cap i pota”もつ煮込み、キムチ
マヨネーズ、小イカのアンダルシア風、豚の顔面揚げ

イラクサとまなこのリゾット風ライス **29€**

イラクサとまなこのデルタ (Delta) 産米を使ったリゾット風ライス、サリコ
ルニアと海藻マヨネーズ

青カニとうなぎのラビオリ **26€**

スパイスをきかせたかぼちゃ、青カニのソース、カニ身、海のアロマのハーブ
ティをお好みで

まぐろトロのコカ (カタルーニャ風ピザ) **24€**

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産まぐろトロ、揚げワントン、シトラ
ス、緑茶、黒にんにくを使ったカタルーニャ風ピザ

パンのサービス 3,30€

お水サービス 3,30€

10%付加価値税込み

お魚料理

- デルタ (Delta) 産うなぎ** **30€**
白にんにく、醤油とゴマのソース、セロリとシトラス
- 天然すずき** **34€**
茄子、味噌、サツマイモの揚げ物のハーブとゴマ風味添え
- 市場直送本日のお薦め鮮魚** **時価**
旬の鮮魚と野菜のピクルス、シエルタオリジナルクンパオソース、砂に見せかけた黒ゴマとピーナッツ添え
- スケット・マリネー (カタルーニャ風海鮮シチュー)** **28€**
市場直送鮮魚、ナマコ、貝類、じゃがいも、すみれ、かぼちやを使った海鮮シチュー

お肉料理

- 水鳥** **29€**
デルタデエブロ (Delta de l'Ebre) 産、食感を味わうために多種の水鳥を使ったお料理
- 小鳩のきのこ添え** **29€**
小鳩のきのこ添え、ハーブと小麦のスポンジケーキ ソース添え
- 子豚の丸焼き** **34€**
花粉とポレンタのお団子、アニスとシナモン風味のオープン焼きりんごピューレ添え

パンのサービス 3,30€
お水サービス 3,30€
10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

デザート

チョコレートトリオ **14€**

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

アーモンドの木 **14€**

スガー、チョコレート、バニラクリームのテクスチャーを持つ木の幹

花のテクスチャー **14€**

フルーティーでフレッシュフローラルのローズ、りんご、ルバーブをベースにしたトーストアーモンドとライチのムース 苺テクスチャー添え

タルトタタン **14€**

バニラのテクスチャーとほんのりゆずの入ったクラシックなタルトタタン

女王のスープ **12€**

エブロデルタ地帯特産のデザート シナモンクリーム、レモン、焼いた卵黄クリームをトッピングしたスポンジケーキを層にしたデザート あらゆる精製法を取り入れ変化させています

チーズの盛り合わせ **18€**

カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

デルタメニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

アーティチョーク

リッチな朝食

イラクサとまなこのリゾット風ライス

チョコレートトリオ

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 **55€**
(フルテーブル)

10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

エグゼクティブ メニュー

(祝日を除いた火曜日から金曜日のお昼のメニュー)

シェルタ (Xerta) の前菜

第一プレートは二つのものから一つ選択してください

お肉料理もしくは市場直送お魚料理から選択してください

デザートは二つのものから一つ選択してください

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 **38€**
(フルテーブル)

10%付加価値税込み