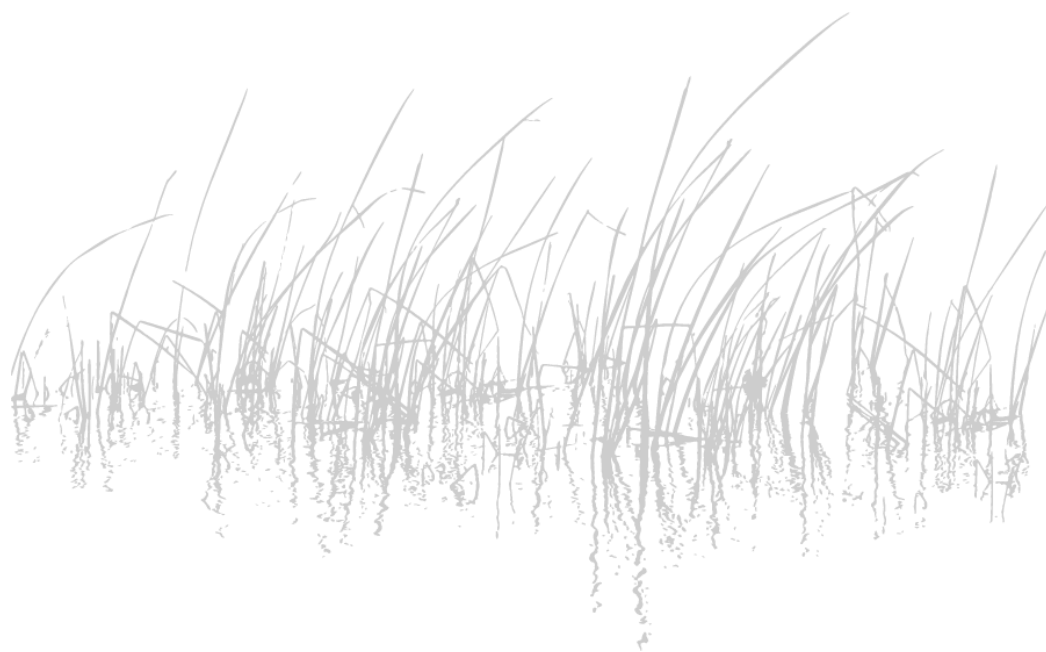


放开嘴巴.....



.....享受美味

赏味套餐

Xerta 开胃菜

时鲜蔬菜佐油封鳗鱼

茄子、西葫芦、西葫芦花、彩色甜菜、罗马花椰菜和油封鳗鱼 (* 可选择不含鳗鱼的纯素选项)

红三文鱼芒果卷

由芒果和产自拉梅特利亚德马尔市的红三文鱼制成的加乃隆卷，配芥末蛋黄酱、酱油和脆洋葱

加泰罗尼亚番茄酱烩饭

加泰罗尼亚番茄酱烩饭产自三角洲的优质米饭，泡菜蛋黄酱，炸墨鱼仔，香脆猪头肉

鱼市鲜鱼

根据新鲜渔获提供。加上我们特制的宫保酱汁，腌蔬菜，花生和黑芝麻。

羊肩

无骨羊肩肉佐夏松露、鹅肝酱，糖封榛子、黑蒜和葡萄

巧克力三重奏

烤白巧克力慕斯，浓滑牛奶巧克力，黑巧克力凝膏和白巧克力冰激淋。

“女王”汤

埃布罗三角洲的典型甜品 以海绵蛋糕为主，覆满以肉桂，柠檬和烤过的蛋黄制成的奶油

纯净水，面包和迷你甜点

85 欧元/人 (满桌)

葡萄酒组合，52 欧元/人

奶酪赏味组合，10 欧元/人

包含 10% 的增值税

礼赞套餐

Xerta 开胃菜

番茄佐对比风味配菜

精选生态番茄佐橄榄冰淇淋伴橄榄末、蓝纹奶酪、夏威夷果、腌洋葱凝胶、罗勒、重味墨西哥辣椒和土醋

时鲜蔬菜佐油封鳗鱼

茄子、西葫芦、西葫芦花、彩色甜菜、罗马花椰菜和油封鳗鱼 (* 可选择不含鳗鱼的纯素选项)

金枪鱼鱼腹肉饼

来自拉梅特利亚德马尔市的三文鱼鱼腹肉，脆馄饨，柑橘，绿茶和黑蒜

异国风味新鲜海鲜集锦

海水果冻，椰子果冻，鳄梨甜菜莫霍酱，百香果和海菜

荨麻饭和海参

由三角洲大米烹饪而成的柔滑烩饭配荨麻、海参、海藻蛋黄酱和盐角草

野生鲈鱼

佐香橙藏红花酱汁、李派林噜汁、椰子意大利面丸和牛油果天妇罗

瓦伦西亚红椒鳗鱼汤

瓦伦西亚红椒鳗鱼与鱼肉汤，多种辣椒塞肉，土豆，半干西红柿和糖渍大蒜

烤乳猪

佐花样杏果

什锦奶酪

五种精选加泰罗尼亚奶酪

花纹

荔枝慕斯 配上烤杏仁 以苹果果香 玫瑰花香和大黄植物为主 草莓纹理制成

Tatin 派

一款经典的苹果派 配上香草质地纹理 以及些许柚子果肉

纯净水，面包和迷你甜点

120 欧元/人 (满桌)
葡萄酒组合，65 欧元/人
包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

主菜

红三文鱼芒果卷 26€

由芒果和产自拉梅特利亚德马尔市的红三文鱼制成的加乃隆卷，配芥末蛋黄酱、酱油和脆洋葱

牡蛎 (1个) 3.50€

异国风味新鲜海鲜集锦 26€

- 冷：海水果冻，椰子果冻，鳄梨甜菜莫霍酱，百香果和海菜
- 热：当日来自圣卡洛斯-德拉拉皮塔市渔船的虾蟹及其他海鲜

番茄佐对比风味配菜 24€

精选生态番茄佐橄榄冰淇淋伴橄榄末、蓝纹奶酪、夏威夷果、腌洋葱凝胶、罗勒、重味墨西哥辣椒和土醋

时鲜蔬菜佐油封鳗鱼 24€

茄子、西葫芦、西葫芦花、彩色甜菜、罗马花椰菜和油封鳗鱼 (* 可选择不含鳗鱼的纯素选项)

蓝蟹章鱼饭 25€

圣卡洛斯-德拉拉皮塔蓝蟹和章鱼饭和卷心菜土豆泥脆片

加泰罗尼亚番茄酱烩饭 23€

加泰罗尼亚番茄酱烩产自三角洲的优质米饭，泡菜蛋黄酱，炸墨鱼仔，香脆猪头肉

尊麻饭和海参 29€

由三角洲大米烹饪而成的柔滑烩饭配尊麻、海参、海藻蛋黄酱和盐角草

意式蓝蟹鳗鱼馄饨 26€

五香南瓜，蓝蟹酱，蟹肉和自选口味海香清汤

金枪鱼鱼腹肉饼 24€

来自拉梅特利亚德马尔市的三文鱼鱼腹肉，脆馄饨，柑橘，绿茶和黑蒜

面包 3.3€

纯净水 3.3€

包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

鱼肉

三角洲鳗鱼 30€

配白蒜，五香芝麻酱油，西芹和柑橘

野生鲈鱼 34€

佐香橙藏红花酱汁, 李派林唛汁、椰子意大利面丸和牛油果天妇罗

鱼市鲜鱼 时价

根据新鲜渔获提供。加上我们特制的宫保酱汁，腌蔬菜，花生和黑芝麻。

瓦伦西亚红椒鳗鱼汤 28€

瓦伦西亚红椒鳗鱼与鱼肉汤，多种辣椒塞肉，土豆，半干西红柿和糖渍大蒜

肉类

羊肩 29€

无骨羊肩肉佐夏松露、鹅肝酱，糖封榛子、黑蒜和葡萄

乳鸽 29€

乳鸽蘑菇，炸玉米粒，鸽肝馅玉米舒芙蕾

烤乳猪 34€

佐花样杏果

面包 3.3€

纯净水 3.3€

包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

甜点

巧克力三重奏 14€

烤白巧克力慕斯，浓滑牛奶巧克力，黑巧克力凝膏和白巧克力冰激淋。

杏仁树 14€

拟似树干的形状 配以牛乳糖 巧克力和香草奶油纹理

花纹 14€

荔枝慕斯 配上烤杏仁 以苹果果香 玫瑰花香和大黄植物为主 草莓纹理制成

Tatin 派 14€

一款经典的苹果派 配上香草质地纹理 以及些许柚子果肉

“女王”汤 12€

埃布罗三角洲的典型甜品 以海绵蛋糕为主，覆满以肉桂，柠檬和烤过的蛋黄制成的奶油

什锦奶酪 18€

五种精选加泰罗尼亚奶酪

包含 10% 的增值税

三角洲套餐

Xerta 开胃菜

番茄佐对比风味配菜

富人早餐

蓝蟹章鱼饭

巧克力三重奏

葡萄酒，面包，纯净水和迷你甜点

55 欧元/人（满桌）

包含 10% 的增值税

商务套餐

(非节假日周二至周五中午)

Xerta 开胃菜

头菜二选一

可选一道肉菜或鱼市鲜鱼

甜点二选一

葡萄酒，面包，纯净水和迷你甜点

38 欧元/人 (满桌)

包含 10% 的增值税