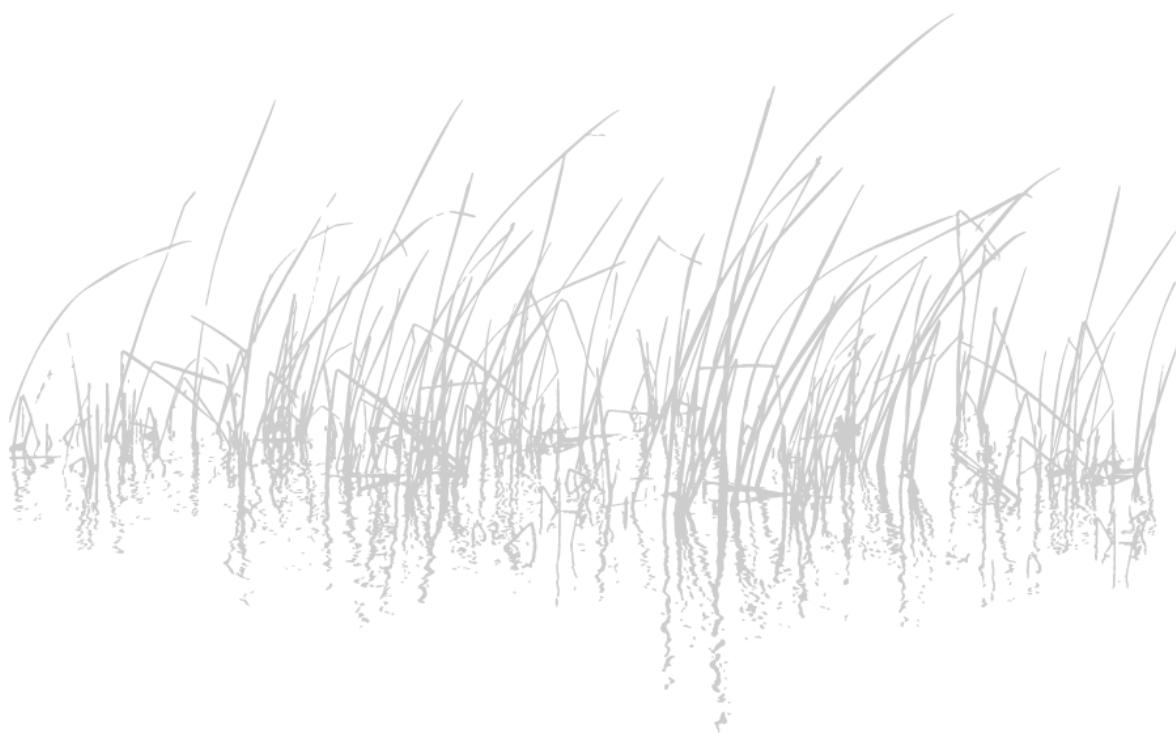


*Menjar està permès...*



*... gaudir és obligatori*

# Menú Degustació

## Aperitiu Xerta

### Tomàquets i els seus contrastos

Selecció de tomàquets ecològics contrastats amb gelat d'oliva i la seva terra, formatge blau i nou macadàmia, gel de ceba adobada, alfàbrega i *oloroso* amb *jalapeño*, i vinagres de la terra

### Caneló de mango i tonyina roja

Caneló de mango i tonyina roja de l'Ametlla de Mar amb maionesa de wasabi, aire de soja i cebes cruixents

### Arròs melós de "cap i pota" mar i muntanya

Arròs del Delta amb cap i pota, maionesa de kimchi, calamarsets a l'andalusa i cruixent de careta de porc

### Peix de llotja

Segons captures ofertes. Amb la nostra versió de la salsa Kung Pao, verdures adobades, cacauets i terra de sèsam negre

### Espatlla de corder

Terrina d'espàtlla de corder desossada amb tòfona d'estiu i foie, praliné d'avellanes i all negre, i raïm

### Trio de xocolates

Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca

### Sopa de la Reina

Postres típics del Delta de l'Ebre, en base a capes de pa de pessic cobertes de crema de canella, llimona i cremat. Tot això transformat en diferents elaboracions

### Aigües, pa i mini dolços

**85€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 52€ per persona

Degustació de formatges: 10€ per persona

10€ I.V.A inclòs

# Menú Homenatge

## Aperitius Xerta

### Tomàquets i els seus contrastos

Selecció de tomàquets ecològics contrastats amb gelat d'oliva i la seva terra, formatge blau i nou macadàmia, gel de ceba adobada, alfàbrega i *oloroso* amb *jalapeño*, i vinagres de la terra

### Verdures de temporada amb anguila confitada

Royal d'albergínia, carbassó i la seva flor, remolatxes de colors, romanescu i anguila confitada (\*opció vegana sense l'anguila)

### Coca de ventresca de tonyina

Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixents de wanton, cítrics, te verd i all negre

### Selecció de mariscs amb tocs frescos i exòtics

Gelée d'aigua de mar, gelatina de coco, "mojos" d'alvocat i remolatxa, fruita de la passió i brots marins

### Arròs melós d'ortigues i espardenyes

Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia

### Llobarro salvatge

Amb crema de taronja i safrà, perrins, nyoquis de coco i alvocat amb tempura

### All i pebre

All i pebre de peix i anguila, picada a base de diferents pebres, patata, tomàquet semisec i alls confitats

### Garrí al forn

Amb textures d'albercoc

### Assortiment de formatges

Selecció de 5 formatges de Catalunya

### Textures florals

Mousse de litxi amb ametlla torrada, frescor afruitat i floral en base a rosa, poma i ruibarbre, acabat amb textures florals

### "Tarta tatin"

Pastis tatin clàssic, desestructurat, amb textures de vainilla i un toc de yuzu

### Aigües, pa i mini dolços

**120€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 65€ per persona

10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

# Entrants

**Caneló de mango i tonyina roja** **26€**

Caneló de mango i tonyina roja de l'Ametlla de Mar amb maionesa de wasabi, aire de soja i cebes cruixents

**Ostra (1 unitat)** **3,50€**

**Selecció de mariscs amb tocs frescos i exòtics** **26€**

- Fred: gelée d'aigua de mar, gelatina de coco, "mojos" d'alvocat i remolatxa, fruita de la passió i brots marins
- Calent: mariscs i crustacis del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita

**Tomàquets i els seus contrastos** **24€**

Selecció de tomàquets ecològics contrastats amb gelat d'oliva i la seva terra, formatge blau i nou macadàmia, gel de ceba adobada, alfàbrega i oloroso amb jalapeño, i vinagres de la terra

**Verdures de temporada amb anguila confitada** **24€**

Royal d'albergínia, carbassó i la seva flor, remolatxes de colors, romanescu i anguila confitada (\*opció vegana sense l'anguila)

**Arròs melós de cranc blau i cefalòpodes** **25€**

Arròs del Delta de l'Ebre amb cranc blau, cefalòpodes de Sant Carles de la Ràpita i cruixent de trinxat

**Arròs de cap i pota "mar i muntanya"** **23€**

Arròs del Delta amb cap i pota, maionesa de kimchi, calamarsets a l'andalusa i cruixent de careta de porc

**Arròs d'ortigues i espardenyes** **29€**

Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia

**Ravioli de cranc blau i anguila** **26€**

Carbassa especiada, salsa de cranc blau i el seu corall amb infusió d'aroma de mar al gust

**Coca de ventresca de tonyina** **24€**

Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixents de wanton, cítrics, te verd i all negre

Servei de pa 3,30€  
Servei d'aigua 3,30€  
10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

# Peixos

**Anguila del Delta** **30€**

Amb all blanc, salsa especiada de soja i sèsam, celeri i cítrics

**Llobarro salvatge** **34€**

Amb crema de taronja i safrà, perrins, nyoquis de coco i alvocat amb tempura

**Peix de llotja** **s/m**

Segons captures ofertes. Amb la nostra versió de la salsa Kung Pao, verduretes adobades, cacauets i terra de sèsam negre

**All i pebre** **28€**

All i pebre de peix i anguila, picada a base de diferents pebres, patata, tomàquet semisec i alls confitats

# Carns

**Espatlla de corder** **29€**

Terrina d'espalla de corder desossada amb tòfona d'estiu i foie, praliné d'avellanes i all negre, i raïm

**Colomí amb bolets** **29€**

Colomí amb bolets, quicos i soufflé de blat de moro farcit dels seus interiors

**Garrí al forn** **34€**

Amb textures d'albercoc

Servei de pa 3,30€

Servei d'aigua 3,30€

10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

# Postres

**Trio de xocolata** **14€**

Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca

**Ametller** **14€**

Tronc d'arbre amb textures de torró, xocolata i crema de vainilla

**Textures florals** **14€**

Mousse de litxi amb ametlla torrada, frescor afruitat i floral en base a rosa, poma i ruibarbre, acabat amb textures florals

**Pastis tatin** **14€**

Pastis tatin clàssic, desestructurat, amb textures de vainilla i un toc de yuzu

**Sopa de la Reina** **12€**

Postres típics del Delta de l'Ebre, en base a capes de pa de pessic cobertes de crema de canella, llimona i cremat. Tot això transfigurat en diferents elaboracions

**Assortiment de formatges** **18€**

Selecció de cinc formatges de Catalunya

10% I.V.A inclòs

# Menú del Delta

## Aperitiu Xerta

### Tomàquets i els seus contrastos

Selecció de tomàquets ecològics contrastats amb gelat d'oliva i la seva terra, formatge blau i nou macadàmia, gel de ceba adobada, alfàbrega i *oloroso* amb *jalapeño*, i vinagres de la terra

### Esmorzar de ric

Parmentier de patata trufada, rovell d'ou d'ànec, cilindre de patata confitada, foie i demiglacé

### Arròs de cranc blau i cefalòpodes

Arròs del Delta amb cranc blau, cefalòpodes de Sant Carles de la Ràpita i cruixent de trinxat

### Trio de xocolates

Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca

## Vi, pa, aigua i mini dolços

**55€ per persona**  
(taula completa)  
10% d' I.V.A. inclòs

# Menú executiu

(migdiies de dimarts a divendres no festius)

## Aperitius Xerta

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un peix de llotja

Postres a escollir entre dos

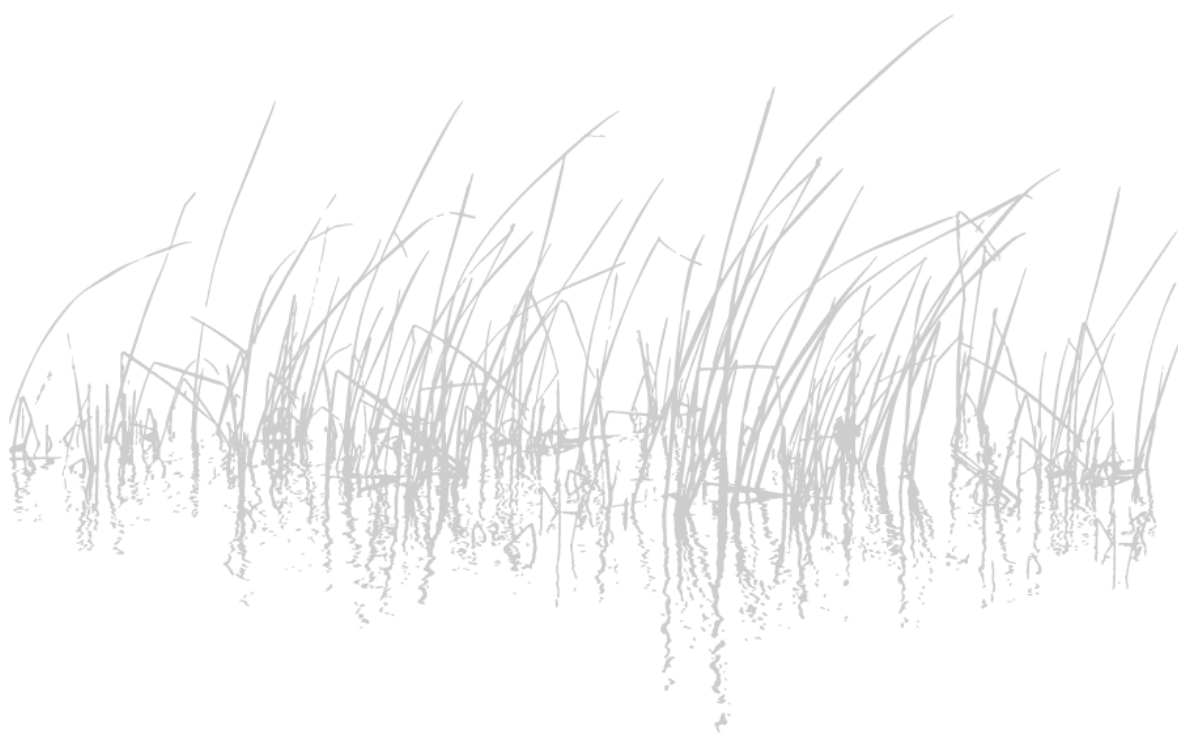
**Vi, pa, aigua i mini dolços**

**38€ per persona**  
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al··èrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al··èrgies en el moment de prendre nota.





**Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.**