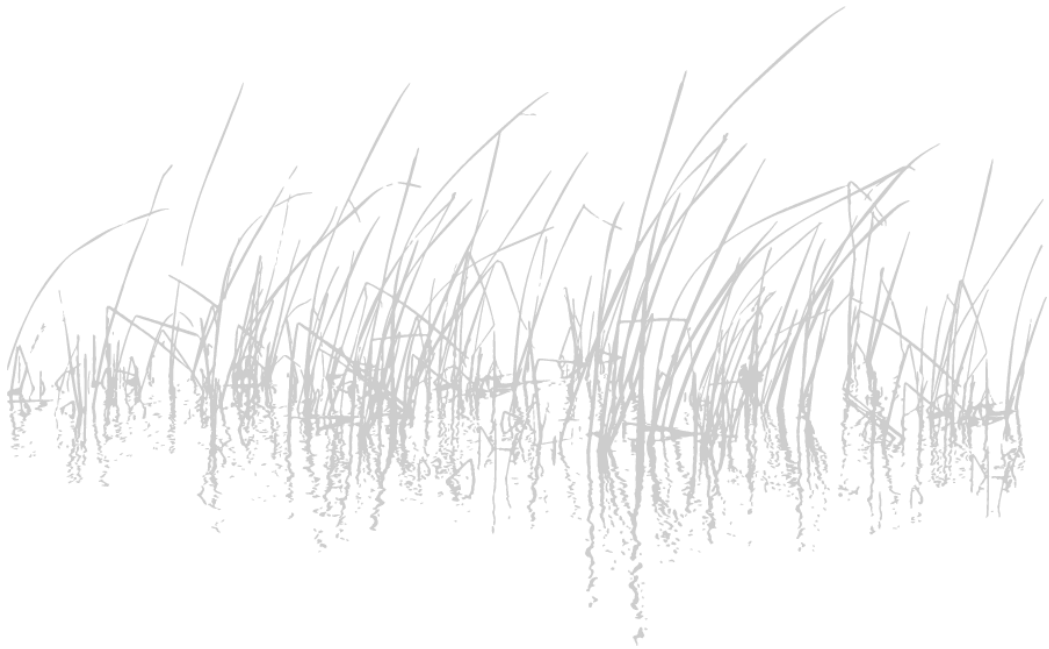


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Tomates y sus contrastes

Selección de tomates ecológicos contrastados con helado de oliva y su tierra, queso azul y nuez macadamia, gel de cebolla encurtida, albahaca, oloroso y jalapeño, y vinagres de la tierra

Canelón de mango y atún

Canelón de mango y atún rojo de l'Ametlla de Mar con mayonesa de wasabi, aire de soja y cebollas crujientes

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, cacahuetes y tierra de sésamo negro

Paletilla de cordero

Terrina de paletilla de cordero deshuesada con trufa de verano y foie, praliné de avellanas y ajo negro, y uva

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

Tomates y sus contrastes

Selección de tomates ecológicos contrastados con helado de oliva y su tierra, queso azul y nuez macadamia, gel de cebolla encurtida, albahaca, oloroso y jalapeño, y vinagres de la tierra

Verduras de temporada y anguila confitada

Royal de berenjena, calabacín y su flor, remolachas de colores, romanescu y anguila confitada

Coca de ventresca de atún

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

Selección de mariscos con toques frescos y exóticos

Gelée de agua de mar, gelatina de coco, mojos de aguacate y remolacha, fruta de la pasión y brotes marinos

Arroz de ortigas y espardeña

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

Lubina salvaje

Con crema de naranja y azafrán, ñoquis de coco y aguacate en tempura

"All i pebre"

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

Cochinillo asado

Con texturas de albaricoque

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

Tomates y sus contrastes 24€

Selección de tomates ecológicos contrastados con helado de oliva y su tierra, queso azul y nuez macadamia, gel de cebolla encurtida, albahaca, oloroso y jalapeño, y vinagres de la tierra

Verduras de temporada y anguila confitada 24€

Royal de berenjena, calabacín y su flor, remolachas de colores, romanescu y anguila confitada (*opción vegana sin la anguila)

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 crema de naranja y azafrán, ñoquis de coco y aguacate en tempura

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

Paletilla de cordero **29€**
Terrina de paletilla de cordero deshuesada con trufa de verano y foie, praliné de avellanas y ajo negro, y uva

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

Cochinillo asado **34€**
Con texturas de albaricoque

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

Tomates y sus contrastes

Selección de tomates ecológicos contrastados con helado de oliva y su tierra, queso azul y nuez macadamia, gel de cebolla encurtida, albahaca, oloroso y jalapeño, y vinagres de la tierra

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

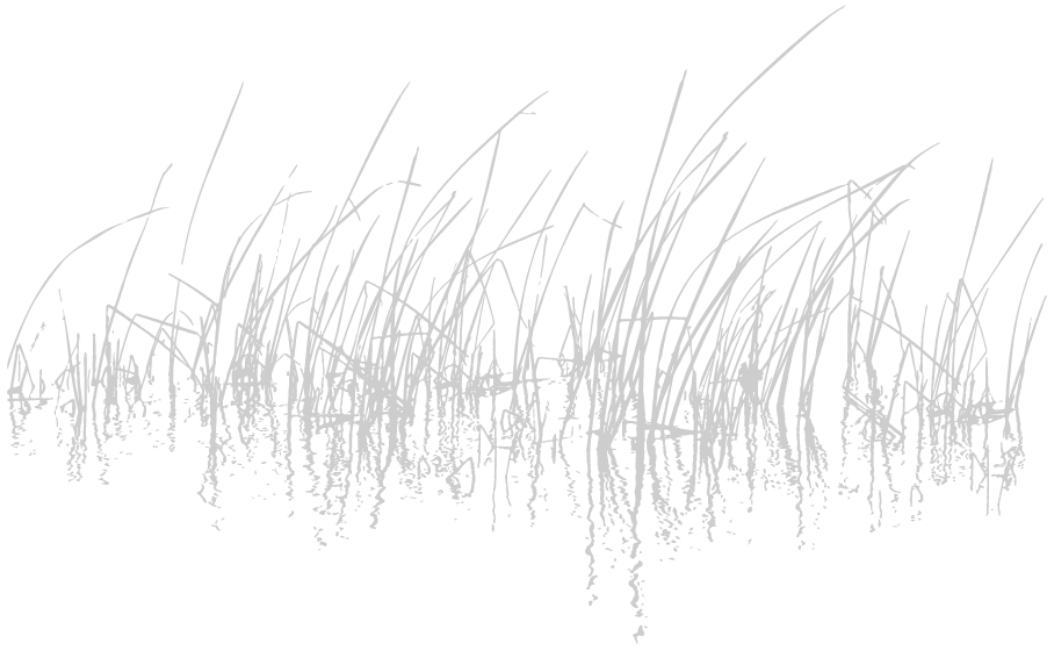
Un postre a escoger entre dos

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.