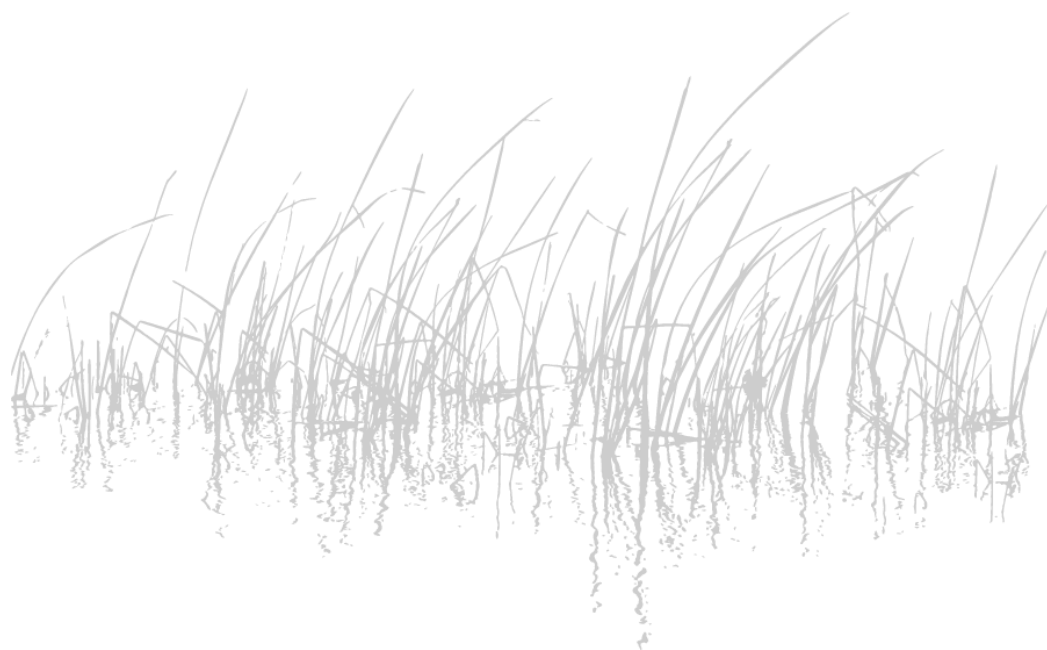


Desde el corazón del Delta...

Des del cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Experiencia Degustación | Experiència Degustació

Aperitivos: mapa del territorio del Delta del Ebro y los productos más emblemáticos de la región. Arroz del Delta, anguila y ostras

Aperitiu: mapa del territori del Delta de l'Ebre i els productes més emblemàtics de la regió. Arròs del Delta, anguila i ostres

Atún en reserva: atún curado en pimentón, remolacha ahumada, raifort y yuzu

Tonyina en reserva: tonyina curada amb pebre vermell, remolatxa fumada, raifort i iuzu

Crujiente de abadejo: relleno de brandada de bacalao, romesco, perejil y jengibre

Cruixent d'abadejo: farcit de brandada de bacallà, romesco, julivert i gíngebre

Mongeta con foie-gras: caviar de mostaza, velo de lardo ibérico y mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi

Mongeta amb foie-gras: caviar de mostassa, vel de cansalada ibèrica i mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi

Pulпитos orejados y guisantes: ikura deshidratado en kombu aromatizado con sake, puntos de ponzu wasabi y yema curada

Popets orelluts i pèsols: ikura deshidratat amb kombu aromatitzat amb sake, punts de ponzu wasabi i rovell curat

Cocochas: trufas, huevo frito y polvo de limón negro

Cocotxes: tòfones, ou ferrat i pols de llimona negra

Oryza sativa del Delta: producto de mar, alioli de ajos asados y azafrán

Oryza sativa del Delta: producte de mar, allioli d'allis rostits i safrà

Puerros y pescado de la Rápita: puerros y pesca de lonja en koji, glace de espinas de pescado

Porros i peix de la Ràpita: porros i pesca de llotja amb koji, glace d'espines de peix

Ciervo en algas: desbravado 12 horas, cocinado a temperatura controlada y braseado con black pepper a la robata

Cérvol amb algues: desbravat 12 hores, cuinat a temperatura controlada i brasejat amb black pepper a la robata

Cítrico y refrescante: sorbete en jugo de sabores, naranja e impregnación de mojito

Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de mojito

Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao

Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

162,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 74,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 74,00 € per persona (opcional)

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 | 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.

Menú Xerta | Menú Xerta

Aperitivos: mapa del territorio del Delta del Ebro y los productos más emblemáticos de la región. Arroz del Delta, anguila y ostras

Aperitius: mapa del territori del Delta de l'Ebre i els productes més emblemàtics de la regió. Arròs del Delta, anguila i ostres

Caballa: caballa encurtida, leche de almendra y coliflor con huevas de pescado, manzana y velo de clementina

Verat: verat confitat, llet d'ametlla i coliflor amb ous de peix, poma i vel de clementina

Falso ravioli: en tres partes de calamar, mahonesa de salvia y perejil en salsa espumosa

Fals ravioli: en tres parts de calamar, maionesa de sàlvia i julivert amb salsa escumosa

Arroz mut del Delta: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados, ceps frescos y glace de huesos de pato

Arròs mut del Delta: carxofa a baixa temperatura, allioli d'allis rostits, ceps frescos i glace d'ossos d'ànec

Pescado Wellington: pescado de lonja de Sant Carles de la Ràpita relleno con duxelle y alga nori, envuelto en masa de hojaldre

Peix Wellington: peix de llotja de Sant Carles de la Ràpita farcit amb duxelle i alga nori, embolicat amb massa de pasta de full

Medallón de T-Bone de cordero: bimi braseado, demi-glace de verdura y espuma oveja

Medalló de T-Bone de xai: bimi brasejat, demi-glace de verdura i espuma ovella

Cítrico y refrescante: sorbete en jugo de sabores, naranja e impregnación de mojito

Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de mojito

Torre de Babel: dacquoise de almendras con higos macerados, espuma de queso de cabra y helado de higos balsámicos

Torre de Babel: dacquoise d'ametlles amb figues macerades, espuma de formatge de cabra i gelat de figues balsàmiques

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

105,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 60,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 60,00 € per persona (opcional)

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 | 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.

Menú del Delta | Menú del Delta

Aperitivos: mapa del territorio del Delta del Ebro y los productos más emblemáticos de la región. Arroz del Delta, anguila y ostras

Aperitius: mapa del territori del Delta de l'Ebre i els productes més emblemàtics de la regió. Arròs del Delta, anguila i ostres

Atún en reserva: atún curado en pimentón, remolacha ahumada, raifort y yuzu

Tonyina en reserva: tonyina curada amb pebre vermell, remolatxa fumada, raifort i iuzu

Arroz de langostinos: arroz cremoso, coral, crujiente y cabeza de langostinos con alioli de manzana asada

Arròs de llagostins: arròs cremós, coral, cruixent i cap de llagostins amb allioli de poma rostida

Pularda: rellena con frutos secos con trufa, salteado de ciruelas, orejones fermentados y demi-glacé de ave *

Pularda: farcida amb fruites seques amb tòfona, saltat de prunes, orellanes fermentades i demi-glacé d'au *

Milhojas de vainilla: mousse de vainilla con praliné de piñones y espuma de flor **

Milfulls de vainilla: mousse de vainilla amb praliné de pinyons i escuma de flor **

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

65,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 30,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 30,00 € per persona (opcional)

Estos platos se pueden substituir por las siguientes opciones con suplemento:

Aquests plats es poden substituir per les opcions següents amb suplement:

(*) Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas. (+ 20.00 € p.p.)

Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones. (+ 20.00 € p.p.)

(*) Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas. (+ 15.00 € p.p.)

Llobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones. (+ 15.00 € p.p.)

() Torre de Babel: Tarta de almendras con higos, queso de cabra y helado**

(+ 6.00 € p.p.)

Torre de Babel: Tarta d'ametlles amb figues, escuma de formatge de cabra i gelat

(+ 6.00 € p.p.)

() Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao (+ 6.00 € p.p.)**

Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau (+ 6.00 € p.p.)

Sugerencias para compartir | Sugeriments per compartir

- **Ostras** | Ostres +4,50 € ud.
- **Navajas (12 unidades)** | Navalles (12 unitats) +18,00 €
- **Langostinos (10 unidades)** | Llagostins (10 unitats) +28,00 €
- **Guisantes con pulpitos orejados** | Pèsols amb popets orellats + 26,00 €
- **Cocochas al pil pil** | Cocotxes al pil pil + 36,00 €
- **Angulas al ajillo (100 g), huevo frito y trufa** | Angules amb allada (100 g), ou ferrat i tòfona + 90,00 €
- **Chipirón frito con mahonesa de kimchi** | Calamarsó fregit amb maionesa de kimchi + 36,00 €
- **Sipió de punxa en su tinta** | Sipió de punxa amb la tinta + 28,00 €

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 | 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.

Menú de temporada | Menú de temporada

mediodías de martes a viernes no festivos

migdies de dimarts a divendres no festius

Aperitivos Xerta | Aperitius Xerta

Un primero a escoger entre dos | Un primer a escollir entre dos

Una carne o un pescado de lonja | Una carn o un peix de llotja

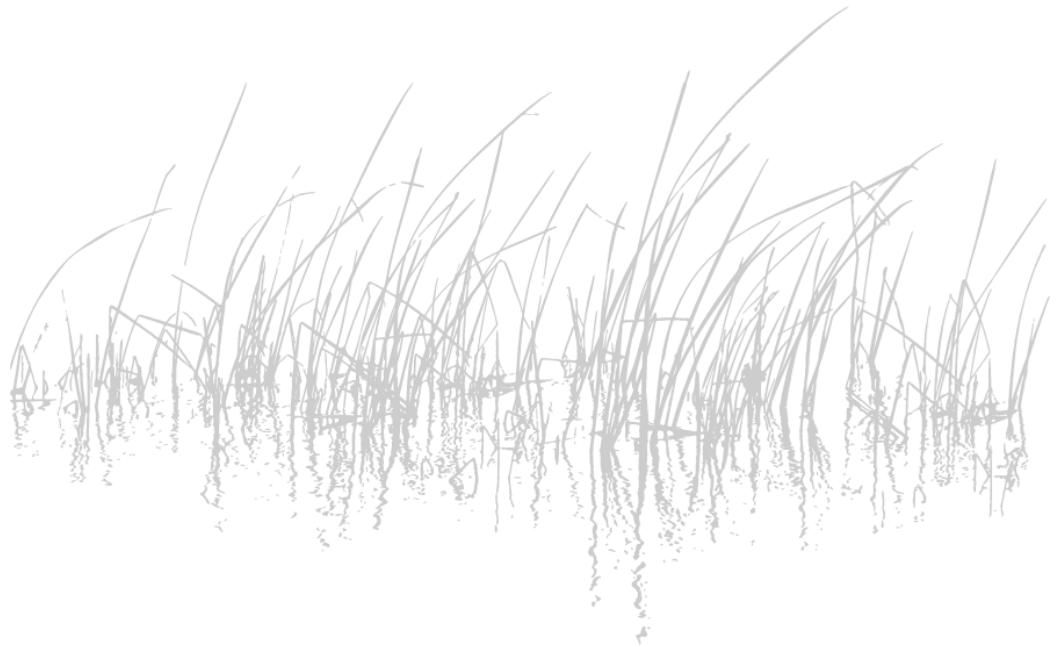
Un postre a escoger entre dos | Postres a escollir entre dos

Dos copas de vino, pan, aguas y petit fours

Dos copes de vi, pa, aigua i *petit fours*

45,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa



Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar 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.

A la carta | A la carta

Entrantes | Entrants

**Caballa: caballa encurtida, leche de almendra y coliflor con huevas 29,00 €
de pescado, manzana y velo de clementina**

Verat: verat confitat, llet d'ametlla i coliflor amb ous de peix, poma i vel de clementina

**Falso ravioli: en tres partes de calamar, mahonesa de salvia y 29,00 €
perejil en salsa espumosa**

Fals ravioli: en tres parts de calamar, maionesa de sàlvia i julivert amb salsa escumosa

**Atún en reserva: atún curado en pimentón, remolacha ahumada, 33,00 €
raifort y yuzu**

Tonyina en reserva: tonyina curada en pebre vermell, remolatxa fumada, raifort i iuzu

**Mongeta con foie-gras: caviar de mostaza, velo de lardo ibérico y 35,00 €
mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi**

Mongeta amb foie-gras: caviar de mostassa, vel de lardo ibèric i mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi

Angulas al ajillo (100 g), huevo frito y trufa 90,00 €

Angules amb allada (100 g), ou ferrat i tòfona

Mariscos | Mariscs

**Ostra (1 unidad) 4,50 €
Ostra (1 unitat)**

**Navajas (12 unidades) 18,00 €
Navalles (12 unitats)**

**Langostinos (10 unidades) 28,00 €
Llagostins (10 unitats)**

**Gamba roja (6 unidades) S/M
Gamba rosada (6 unitats)**

**Bogavante nacional 120,00 €/Kg
Llamàntol nacional**

**Langosta de las Islas Columbretes 160,00 €/Kg
Llagosta de les Illes Columbretes**

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota | Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comunicu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Arroces | Arrossos

Arroz mut del Delta: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados, ceps frescos y glace de huesos de pato 29,00 €

Arròs mut del Delta: carxofa a baixa temperatura, allioli d'all's rostits, ceps frescos i glace d'ossos d'ànec

Oryza sativa del Delta: producto de mar, alioli de ajos asados y azafrán 33,00 €

Oryza sativa del Delta: producte de mar, allioli d'all's rostits i safrà

Arroz de langostinos: arroz cremoso, coral, crujiente y cabeza de langostinos con alioli de manzana asada 33,00 €

Arròs de llagostins: arròs cremós, coral, cruixent i cap de llagostins amb allioli de poma rostida

Platos principales | Plats principals

Pularda: rellena con frutos secos con trufa, salteado de ciruelas, orejones fermentados y demi glace de ave 34,00 €

Pularda: farcida amb fruites seques amb tòfona, saltat de prunes, orellanes fermentades i demi-glace d'au

Medallón de T-Bone de cordero: bimi braseado, demi-glace de verdura y espuma oveja 37,00 €

Medalló de T-Bone de xai: bimi brasejat, demi-glace de verdura i escuma ovella

Chuletón a la brasa con verduritas de temporada (mín. 2 personas) 80,00 €/Kg

Txuletó a la brasa amb verduretes de temporada (mín. 2 persones)

Puerros y pescado de la Ràpita: puerros y pesca de lonja en koji, glace de espinas de pescado 39,00 €

Porros i peix de la Ràpita: porros i pesca de llotja amb koji, glace d'espines de peix

Pescado Wellington: pescado de lonja de Sant Carles de la Ràpita relleno con duxelle y alga nori, envuelto en masa de hojaldre 39,00 €

Peix Wellington: peix de llotja de Sant Carles de la Ràpita farcit amb duxelle i alga nori, embolicat amb massa de pasta de full

Pescado de lonja entero (mínimo 2 personas) S/M

Peix de llotja sencer (mínim 2 persones)

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 | 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 | Postres

Cítrico y refrescante: sorbete en jugo de sabores, naranja e impregnación de mojito 15,00 €

Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de *mojito*

Milhojas de vainilla: mousse de vainilla con praliné de piñones y espuma de flor 15,00 €

Milfulls de vainilla: *mousse* de vainilla amb praliné de pinyons i escuma de flor

Torre de Babel: dacquoise de almendras con higos macerados, espuma de queso de cabra y helado de higos balsámicos 17,00 €

Torre de Babel: *dacquoise* d'ametlles amb figues macerades, escuma de formatge de cabra i gelat de figues balsàmiques

Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao 17,00 €

Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau

Servicio de pan 3,50 € | Servicio de agua 3,50 €

Servei de pa 3,50 € | Servei d'aigua 3,50 €

10% I.V.A. incluido | 10 % I.V.A inclòs

Bajo petición del cliente, existe la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos no consumidos | Sota petició del client, existeix la possibilitat d'endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit.

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 | 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.