

Menú de Navidad y San Esteban

Aperitivos del chef

Caballa, leche de almendras y aceite de salvia

Curada en flor de sal del Delta del Ebro, leche fresca de almendras y aceite de salvia

Canelón de pato, foie y salsa hoisin

Pato real confitado, bechamel cremosa de foie y salsa hoisin

Galets, pilota, escudella

Clásicos, cocidos en reconfortante caldo de carne hecho en casa y su pilota

Pescado Wellington

Relleno con *duxelle* y alga *nori*, envuelto en masa de hojaldre

T-bone de cordero

Bimi braseado, *demi-glace* de verdura y espuma oveja

Parfait de kumquat y jazmín

Capas de vainilla con *kumquat* y aroma de jazmín

Tronco navideño de bayas silvestres y chocolate

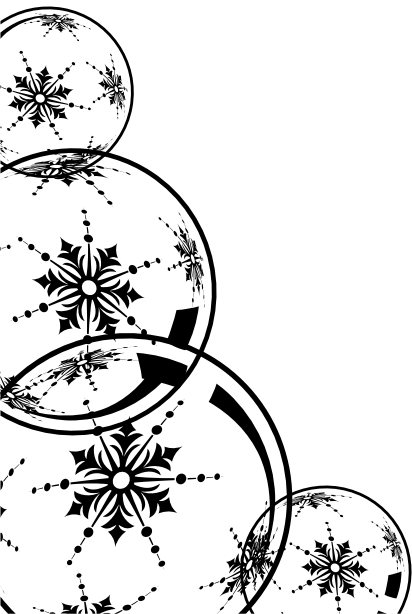
Bizcocho de chocolate con reducción de bayas y virutas de chocolate

Petit fours

Pan artesanal y agua

110.00 € por persona. IVA incluido.

xerta
restaurant



Menú de Fin de Año



Aperitivos del chef

Mosaico de mariscos

Aguachile de pomelo, mariscos variados del Delta osmotizados y algas

Carpaccio de atún, caviar y raifort

Ventresca Balfegó, emulsión de raifort y tostada de masa madre a manos del chef

Lentejas al *curry* con pulpitos orejudos

Estofadas con pulpitos orejudos y espuma caliente de *curry*

Arroz de gamba roja

Cremoso, con su *carpaccio* y crujiente de coral

Espardeñas con cocochas al pilpil

Salmonete *teriyaki kimchi* de endivias

Sin espinas y laqueado a la brasa con salsa *teriyaki* acompañado de *kimchi* de endivias

Ciervo *royal* con setas, acelgas y *demi vegetal*

Solomillo a baja temperatura envuelto en setas y acelgas acompañado de *demi vegetal*

Parfait de *kumquat* y jazmín

Capas de vainilla con *kumquat* y aroma de jazmín

Astro de cabello de ángel y bizcocho de cinco especies

Mousse de vainilla con centro de cabello de ángel y bizcocho a las cinco especies

Pan, mini dulces y uvas de la suerte

Bodega

Vino blanco Indià (D.O Terra Alta)

Vino tinto Gamberro (D.O Terra Alta)

Champagne Mumm cordon rouge

Aguas, cervezas, refrescos y cafés e infusiones

Cotillón y fiesta con DJ en Xerta Lobby Bar

195.00€ por persona. IVA incluido.

xerta
restaurant

