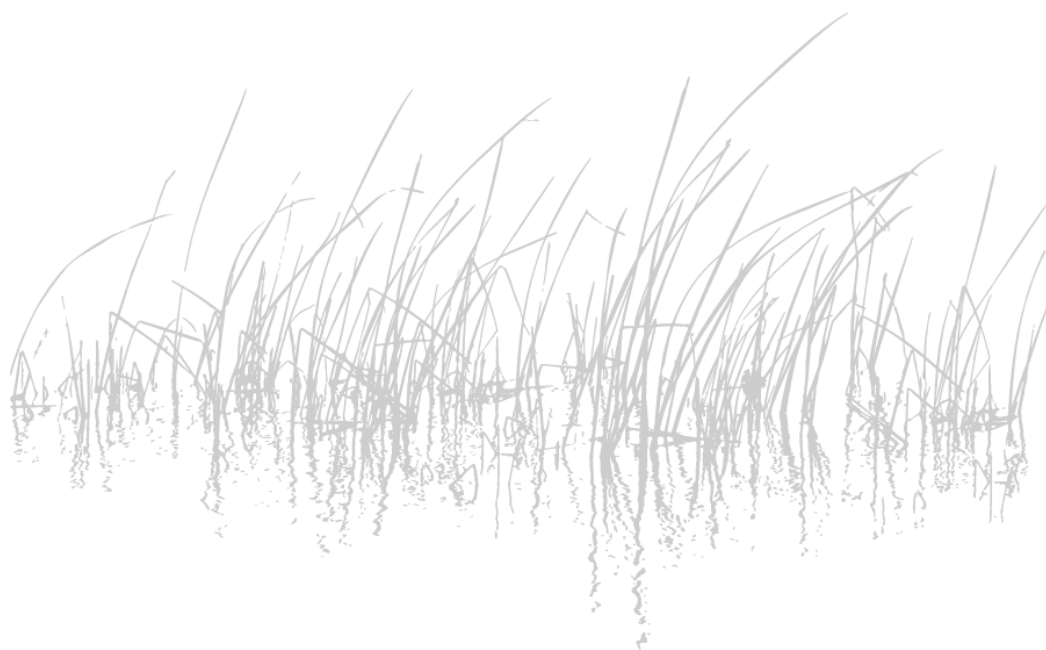


***From the heart of the Delta...***

*Du coeur du Delta...*



***...to the centre of Barcelona***

*...au centre de Barcelone*

# Tasting menu | Menu dégustation

## **Chef's appetizers**

Apéritifs du chef

### **Mackerel: Pickled mackerel, almond milk and cauliflower with fish roe, apple and clementine veil**

Maquereau : maquereau au vinaigre, lait d'amande et chou-fleur avec œufs de poisson, pomme et voile de clémentine

### **Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce**

Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

### **White beans with foie gras: Mustard caviar, veil of cured Iberian pork, fatback and mistela wine from Terra Alta by Catedral del Vi**

Haricots blancs avec foie gras : caviar de moutarde, voile de lard ibérique et mistelle de la Terra Alta de la Cathédrale du vin

### **Delta 'mut' rice: Slow-cooked artichoke, roasted garlic aioli, fresh porcini mushrooms and duck bone glaze**

Riz *mut* du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé, cèpes frais et os de canard déglacé

### **Fish market with kefir sauce and leek**

Marché aux poissons, sauce kéfir et poireaux

### **Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi-glaze**

Poularde: farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi-glaze de volaille

### **Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito**

Agrume et soda : Sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

### **Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures**

Dix textures de cacao : Cacao décliné en différentes textures

## **Petit fours**

### **Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

120,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines: 80,00 € per person (optional)

Assortiment de vins: 80,00 € par personne (optionnel)

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# Product menu | Menu des produits

## **Chef's appetizers**

Apéritifs du chef

### **Delta seafood: Oyster, canyut, red shrimp and prawn**

Fruits de mer du Delta : huître, canyut, crevettes rouges et crevettes

### **Sipió de punxa (pink cuttlefish), ink base and creamed mantis shrimp**

Sipió de punxa (seiche), base d'encre et crème à la crevette

### **Sea cucumbers with cococha pil pil fish stew**

Concombres de mer, joues de merlu au pilpil

### **Peas with baby octopus**

Petits pois avec sépioles de Rondelet

### **Lobster Rice from the Columbretes Islands**

Riz au homard des îles Columbretes

### **45-day-aged T-bone steak with vegetables**

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes

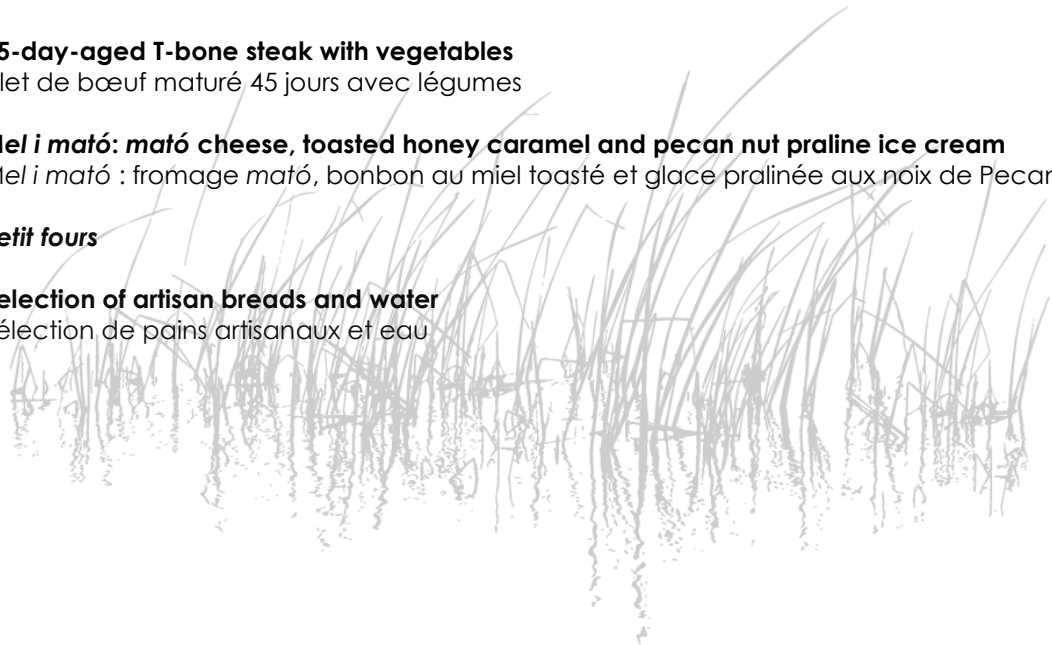
### **Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream**

Mel i mató : fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

## **Petit fours**

### **Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau



90,00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines: 60,00 € per person (optional)

Assortiment de vins: 60,00 € par personne (optionnel)

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# Seasonal menu | Menu de saison

Available from Tuesday to Friday at noon. Not available at night, Saturdays or holidays  
Disponible du mardi au vendredi midi. Non disponible la nuit, le samedi ou les jours fériés.

**Chef's appetizers** | Apéritifs du chef

**Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce** | Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

**Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles nori seaweed, and wrapped in pastry** | Poisson Wellington : poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

**Tower of Babel: Almond dacquoise with marinated figs, goat cheese foam and balsamic fig ice cream** | Tour de Babel : dacquoise aux amandes avec figues macérées, mousse de fromage de chèvre et glace aux figues balsamiques

**2 glasses of wine, bread, water and mini sweets** | 2 verres de vin, pain, eau et petits fours

50,00 € per person | par personne  
Whole table | Table complete

## Supplements | Suppléments

**Delta 'mut' rice: Slow-cooked artichoke, roasted garlic aioli, fresh porcini mushrooms and duck bone glaze (+8.00 € p.p.)** | Riz *mut* du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé, cèpes frais et os de canard déglacé (+8.00 € p.p.)

**Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi glace (+ 10.00€ p.p.)** | Poularde farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi glace de volaille (+ 10.00€ p.p.)

**45-day-aged T-bone steak with vegetables. Min 2 people. (+ 20.00 € p.p.)** | Filet de bœuf mûré 45 jours avec légumes. Min 2 personnes. (+ 20.00 € p.p.)

**Sea bass cooked a la espalda (oven-baked and butterflied) with vegetables. Min 2 people. (+ 30.00 € p.p.)** | Bar au four avec légumes. Min 2 personnes. (+ 30.00 € p.p.)

**Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream (+6.00 € p.p.)** | *Mel i mató*: fromage *mató*, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan (+6.00 € p.p.)

**Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures (+ 6.00 € p.p.)** | Dix textures de cacao : cacao décliné en différentes textures (+ 6.00 € p.p.)

## Suggestions to share | Suggestions à partager:

**Oyster** | Huître +4,50 € pièce

**Razor clams (12 pieces)** | Couteaux de mer (12 unités) +18.00 €

**Prawns (10 pieces)** | Grosses crevettes (10 unités) + 28.00 €

**Peas with baby octopus** | Petits pois avec sépioles de Rondelet + 26,00 €

**Pil-pil hake cheeks** | Joues de merlu au pilpil + 36,00 €

**Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle** | Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe + 90.00 €

**Fried baby squid with kimchi mayonnaise** | Petit calamar frit avec mayonnaise de *kimchi* + 36,00 €

**Sipió de punxa (pink cuttlefish) with creamed mantis shrimp** | *Sipió* de punxa (seiche), et crème à la crevette + 28,00 €

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# A la carte | À la carte

## Starters | Entrées

<b>Mackerel: Pickled mackerel, almond milk and cauliflower with fish roe, apple and clementine veil</b>	<b>29,00 €</b>
Maquereau : maquereau au vinaigre, lait d'amande et chou-fleur avec œufs de poisson, pomme et voile de clémentine	
<b>Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce</b>	<b>29,00 €</b>
Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil	
<b>White beans with foie gras: Mustard caviar, veil of cured Iberian pork fatback and mistela wine from Terra Alta by Catedral del Vi</b>	<b>35,00 €</b>
Haricots blancs avec foie gras : caviar de moutarde, voile de lard ibérique et mistelle de la Terra Alta de la Cathédrale du vin	
<b>Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle</b>	<b>90,00 €</b>
Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe	

## Seafood | Fruit de mer

<b>Oyster (1 piece)</b> Huître (1 pièce)	<b>4,50 €</b>
<b>Razor clams (12 pieces)</b> Couteaux de mer (12 unités)	<b>18,00 €</b>
<b>Prawns (10 pieces)</b> Grosses crevettes (10 unités)	<b>28,00 €</b>
<b>Red prawns (6 pieces)</b> Gambas rouges (6 unités)	<b>M/P</b>
<b>National lobster</b> Homard national	<b>120,00 €/Kg</b>
<b>Columbretes Islands lobster</b> Langouste des îles Columbretes	<b>160,00 €/ Kg</b>

## Rice | Riz

<b>Delta 'mut' rice: Slow-cooked artichoke, roasted garlic aioli, fresh porcini mushrooms and duck bone glaze</b>	<b>29,00 €</b>
Riz <i>mut</i> du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé, cèpes frais et os de canard déglacé	
<b>Loyster Rice from the Columbretes Islands</b>	<b>36,00 €</b>
Riz au homard des îles Columbretes	

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

## Main courses | Principaux

**Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi-glace** 34,00 €

Poularde : farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi-glace de volaille

**Grilled steak with seasonal vegetables (min. 2 people)** 80.00 €/Kg

Steak grillé aux légumes de saison (min. 2 personnes)

**Leeks and fish from La Ràpita: Leeks and market fish prepared with koji and fishbone glaze** 39,00 €

Poireaux et poisson de la Ràpita : poireaux et poisson du marché au koji, arêtes de poisson déglacées

**Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles nori seaweed, and wrapped in pastry** 39,00 €

Poisson Wellington : poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

**Whole market fish (minimum 2 people)** S/M

Poisson entier du marché (minimum 2 personnes)

## Desserts | Desserts

**Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito** 15,00 €

Agrume et soda : sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

**Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream** 15,00 €

Mel i mató: fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

**Tower of Babel: Almond dacquoise with marinated figs, goat cheese foam and balsamic fig ice cream** 17,00 €

Tour de Babel : dacquoise aux amandes avec figues macérées, mousse de fromage de chèvre et glace aux figues balsamiques

**Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures** 17,00 €

Dix textures de cacao : cacao décliné en différentes textures

**Bread service 3,50 € | Water service 3,50 €**

Service de pain 3,50 € | Service d'eau 3,50 €

**10% VAT included | 10 T.T.C**

Upon request of the client, there is the possibility to take away, at no additional cost, any uneaten food. | Sur demande du client, il y a la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments non consommés.

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande