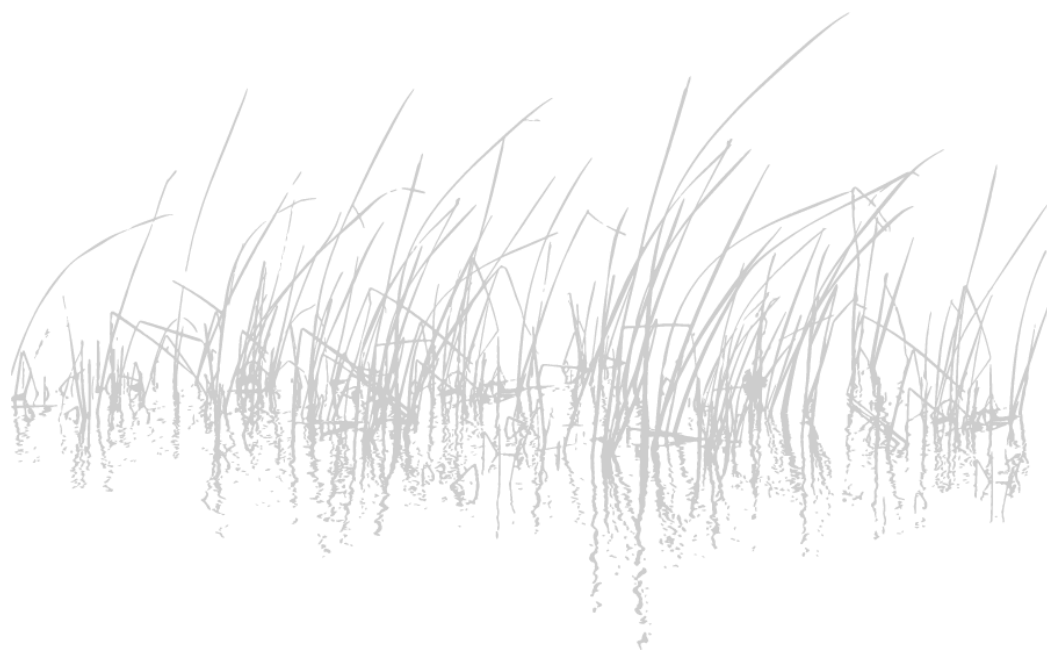


From the heart of the Delta...

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 and duck bone glaze

Riz *mut* du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé 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-glace

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

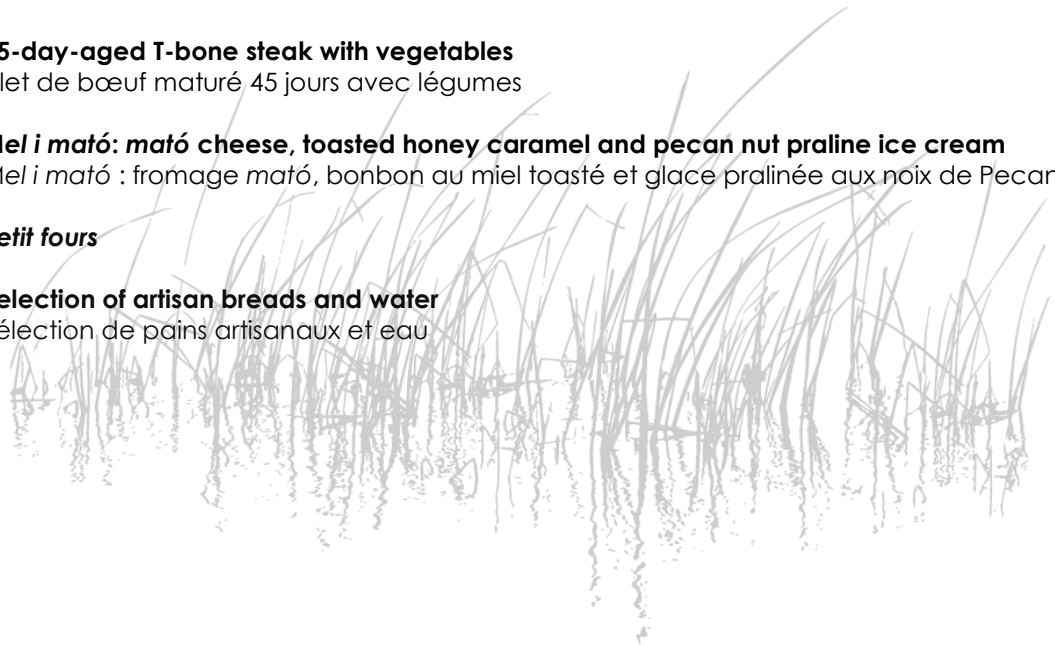
Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream

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

Shrimp creamy rice with garlic emulsion and saffron mayonnaise | Riz crémeux aux gambas avec émulsion à l'ail et mayonnaise au safran

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

White Menjar | Menjar Blanc

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

Green bean with foie gras: mustard caviar, Iberian lardo veil, and Mistela from Terra Alta of the Cathedral of Wine (+8.00 € per person) | Haricot vert au foie gras: caviar de moutarde, voile de lardo ibérique et Mistela de Terra Alta de la Cathédrale du Vin (+8,00 € par personne)

Leeks and fish from La Ràpita: leeks and fresh catch in koji, fish bone glaze (+10.00 € per person) | Poireaux et poisson de La Ràpita : poireaux et pêche du jour en koji, glaçage aux arêtes de poisson (+10,00 € par personne)

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 personne. (+ 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 personne. (+ 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 | Jous 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

Mackerel: Pickled mackerel, almond milk and cauliflower with fish roe, apple and clementine veil	29,00 €
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	29,00 €
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	35,00 €
Haricots blancs avec foie gras : caviar de moutarde, voile de lard ibérique et mistelle de la Terra Alta de la Cathédrale du vin	
Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle	90,00 €
Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe	

Seafood | Fruit de mer

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

Rice | Riz

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