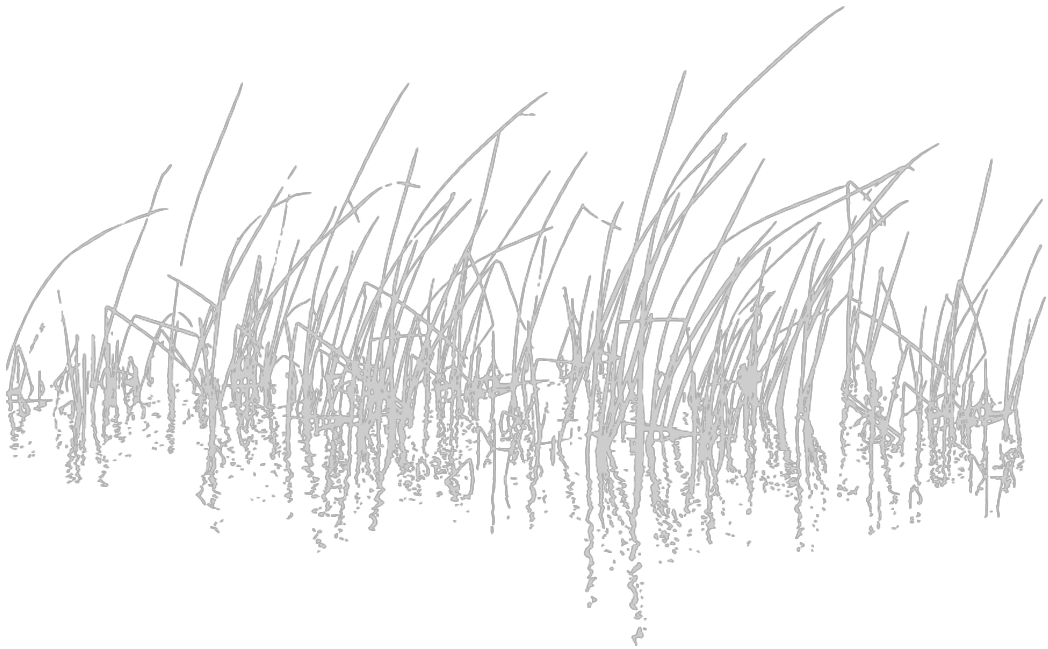


Comer está permitido...



...disfrutar es obligatorio

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Alcachofa

Base de setas de temporada, consomé de alcachofa y reducción de carne. Alcachofa rellena de boleto, puerro y foie, cubierta de texturas de alcachofa y crujiente de jamón de pato

Anguila Kabayaki

Anguila marinada en salsa de soja especiada con un toque picante, crujiente de comino, brócoli, dashi y cebolla tierna

Arroz meloso de cangrejo azul y galeras

Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita

Pescado de lonja

Según capturas ofrecidas. Con arena de gamba y quinoa crujiente. Piedras comestibles, brotes del Mediterráneo, crema de algas y pimienta

Aves acuáticas

Distintas texturas de varios tipos de aves acuáticas del Delta de l'Ebre

Sandwich

De lichi, fresa, mango y frambuesa

Torrija

Brioche de leche especiada con helado de canela y puntas de limón

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

Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo

Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de San Carlos de la Rápita y traídos directamente a Barcelona

Anguila Kabayaki

Anguila marinada en salsa de soja especiada con un toque picante, crujiente de comino, brócoli, *dashi* y cebolla tierna

Coca de ventresca de atún

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

Angulas del Delta

Con cocochas al pil-pil de algas

Arroz meloso de cangrejo azul y galeras

Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Ràpita

Lubina salvaje

Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo

Suquet mariner

Pescado de lonja, espardeña y cáscaras: Patata, violeta, calabaza y picada tradicional

Cochinillo asado

Con bolitas de polenta y polen, puré de manzana al horno con anís y canela

Surtido de quesos

Selección de cinco quesos de Cataluña

Sandwich

De lichi, fresa, mango y frambuesa

Tabla de embutidos

Variedad de chocolates especiados en distintos sabores y formas

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

Alcachofa	24€
Base de setas de temporada, consomé de alcachofa y reducción de carne. Alcachofa rellena de boleto, puerro y foie, cubierta de texturas de alcachofa y crujiente de jamón de pato	
Ostra (1 unidad)	3,50€
Selección de mariscos y secretos del Mediterráneo	26€
Mariscos y crustáceos obtenidos en las capturas del día de las embarcaciones de San Carlos de la Rápita	
Angulas	90€
<ul style="list-style-type: none">- A la vizcaína: con aceite y guindilla- Con huevo de pato y trufa melanosporum- Con cocochas al pil-pil de algas	
Anguila Kabayaki	24€
Anguila marinada en salsa de soja especiada con un toque picante, crujiente de comino, brócoli, dashi y cebolla tierna	
Arroz meloso de cangrejo azul y galeras	25€
Arroz del Delta con cangrejo azul, galeras y cefalópodos de Sant Carles de la Rápita	
Arroz de "cap i pota"	23€
Arroz del Delta con boletus, crujiente de arroz al pimentón, garbanzos crujientes y clorofila	
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, crujientes de wonton, 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 berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo
- Pescado de lonja** s/m
Según capturas ofrecidas. Con arena de gamba y quinoa crujiente. Piedras comestibles, brotes del Mediterráneo, crema de algas y pimienta
- Suquet mariner** 28€
Pescado de lonja, espardeña, cáscara. Patata violeta, calabaza y picada tradicional



Carnes

- Aves acuáticas** 29€
Distintas texturas de varios tipos de aves acuáticas del Delta de l'Ebre
- Pichón con setas** 29€
Pichón con setas, bizcocho de hierbas y trigo con su propio jugo
- Cochinillo asado** 34€
Con bolitas de polenta y polen, puré de manzana al horno con anís y canela

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

Agua y jabón	14€
Juego de apariencias con forma de estropajo y jabón con sabor a piña colada (piña, coco, ron)	
Sandwich	12€
De lichi, fresa, mango y frambuesa	
Big Bang	14€
Chocolates en diversas texturas, con frutos del bosque, avellanas y licor de frambuesa	
Corona de mango	12€
Al aroma de vainilla y plátano en texturas	
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

Alcachofa

Desayuno de rico

Arroz de ortigas y espardeña

Sandwich

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

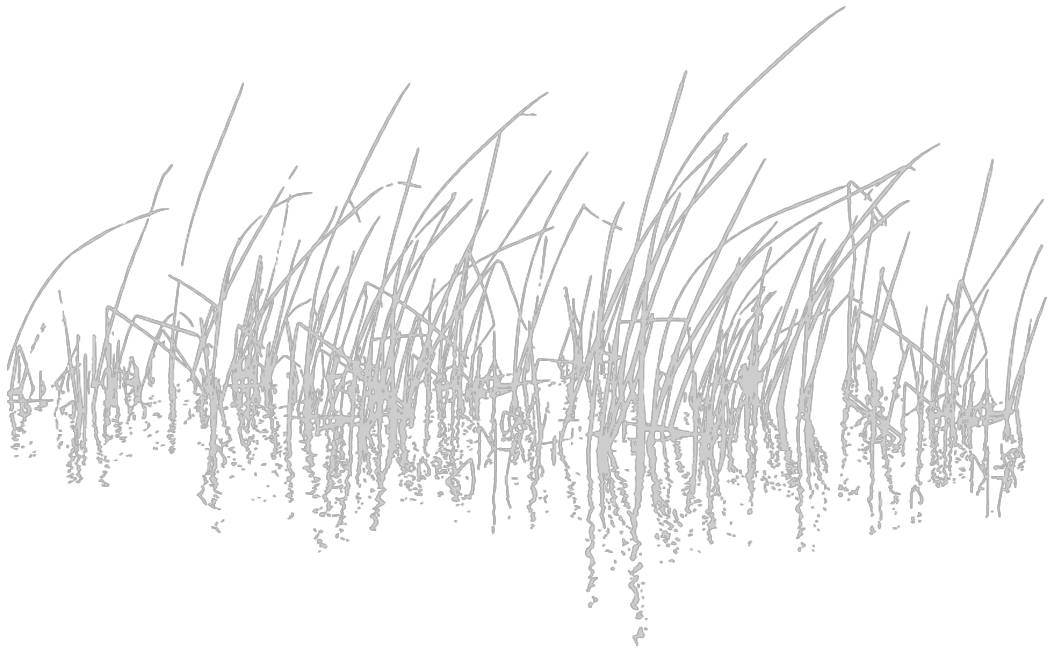
Un postre a escoger entre dos

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.