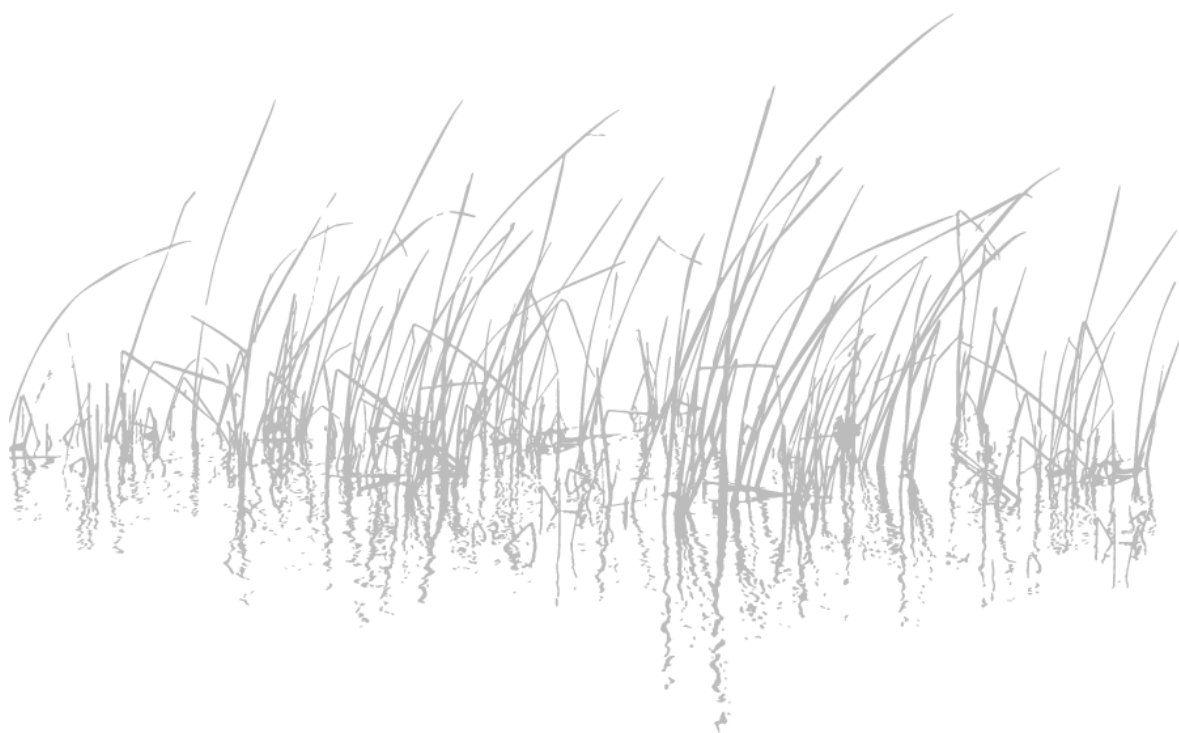


Des del cor del Delta...



... al centre de Barcelona

Menú Degustació

Aperitiu Xerta

Pizza del Delta

Base cruixent de festucs, anguila fumada, crema d'alvocat, envinagrats, tomàquet semisec i nou de Macadàmia

Coca de mollet

Cruixent de blat de moro amb mollet marinat, cítrics, maionesa d'all negre i gel de ceba morada caramel·litzada

Arròs de potes

Arròs del Delta amb pop, carpaccio de manetes de porc i pop a la cervesa, gel de pimentó de la Vera i pop, maionesa de kimchi

Peix de llotja

Amb polenta cremosa d'espàrrecs i parmesà, espàrrecs verd i blanc envinagrats

Garrí al forn

Amb menjar blanc d'albergínia, salsa especiada de nabius i crumble de cacauet

Ravioli de tiramisú trufat

Ravioli de pasta d'arròs amb Amaretto farcit de mascarpone trufat amb una crema fíbia infusióada amb tòfona i reducció de cafè

Milfulls de xocolata

Milfulls de xocolata negra, mousse de xocolata dulcey, gelat de xocolata negra infusióat amb bitxo i oli aromatitzat de taronja

Aigües, pa i mini dolços

85€ per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 52€ per persona

Degustació de formatges: 10€ per persona

10€ I.V.A inclòs

Menú Homenatge

Aperitiu Xerta

Pizza del Delta

Base cruixent de festucs, anguila fumada, crema d'alvocat, envinagrats, tomàquet semisec i nou de Macadàmia

Coca de mollet

Cruixent de blat de moro amb mollet marinat, cítrics, maionesa d'all negre i gel de ceba morada caramel·litzada

Caneló fresc de mandarina i micuit de foie

Foie micuit, gelatina de mandarina, crumble de bolets, granissat de menta i gel de poma, te verd i llima

Angules del Delta

Angules del Delta amb pil-pil de tripetes de bacallà i cruixent de carxofa

Improvisem amb marisc i secrets del Delta

Degustació de marisc i sorpreses que ens ofereix el Delta de l'Ebre

Arròs de potes

Arròs del Delta amb pop, carpaccio de manetes de porc i pop a la cervesa, gel de pimentó de la Vera i pop, maionesa de kimchi

Peix de llotja

Captures del dia de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb escabetx de jalapeño, microverdures i terra de quinoa i kombu

Plat salvatge d'ànec a la royale

La nostra versió d'ànec salvatge a la royale amb puré de moniato i cruixent de xocolata

Assortiment de formatges

Selecció de 5 formatges de Catalunya

Ravioli de tiramisú

Ravioli de pasta d'arròs amb Amaretto farcit de mascarpone trufat amb una crema fàbia infusió amb tòfona i reducció de cafè

Això és l'ostra!

Ostra de xocolata blanca, crumble de cacau, galeta de carbó i gelat de romer fumat

Aigües, pa i mini dolços

120€ per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 65€ per persona

10% I.V.A inclòs

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

Aperitiu Xerta

Pizza del Delta

Base cruixent de festucs, anguila fumada, crema d'alvocat, envinagrats i tomàquet semisec

Esmorzar de ric

Parmentier de patata trufada, rovell d'ou d'ànec, cilindre de patata confitada, foie i demiglacé

Arròs de llagostins

Arròs del Delta amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita i safrà

Milfulls de xocolata

Milfulls de xocolata negra, mousse de xocolata dulcey, gelat de xocolata negra infusionada amb bitxo i oli aromatitzat de taronja

Vi, pa, aigua i mini dolços

55€ per persona
(taula completa)
10% d' I.V.A. inclòs

Menú executiu

(migdiès de dimarts a divendres no festius)

Aperitiu Xerta

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un peix de llotja

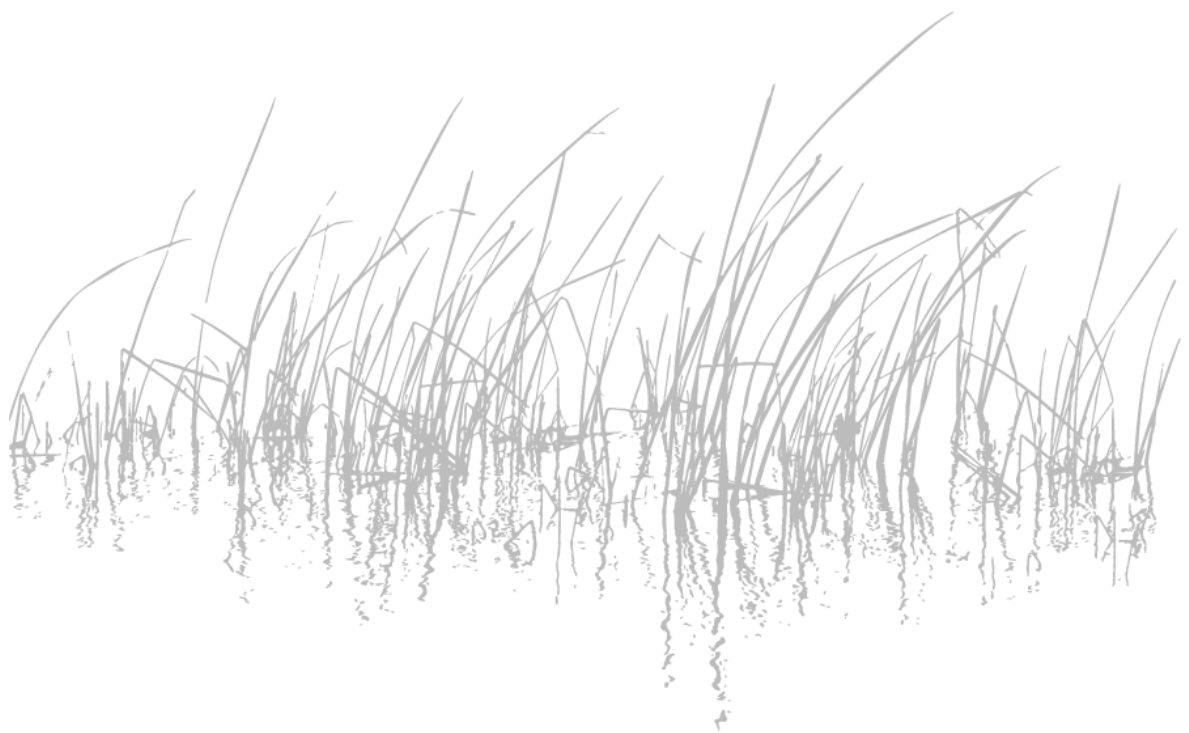
Postres a escollir entre dos

Vi, pa, aigua i mini dolços

38€ per persona
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al··èrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al··èrgies en el moment de prendre 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.