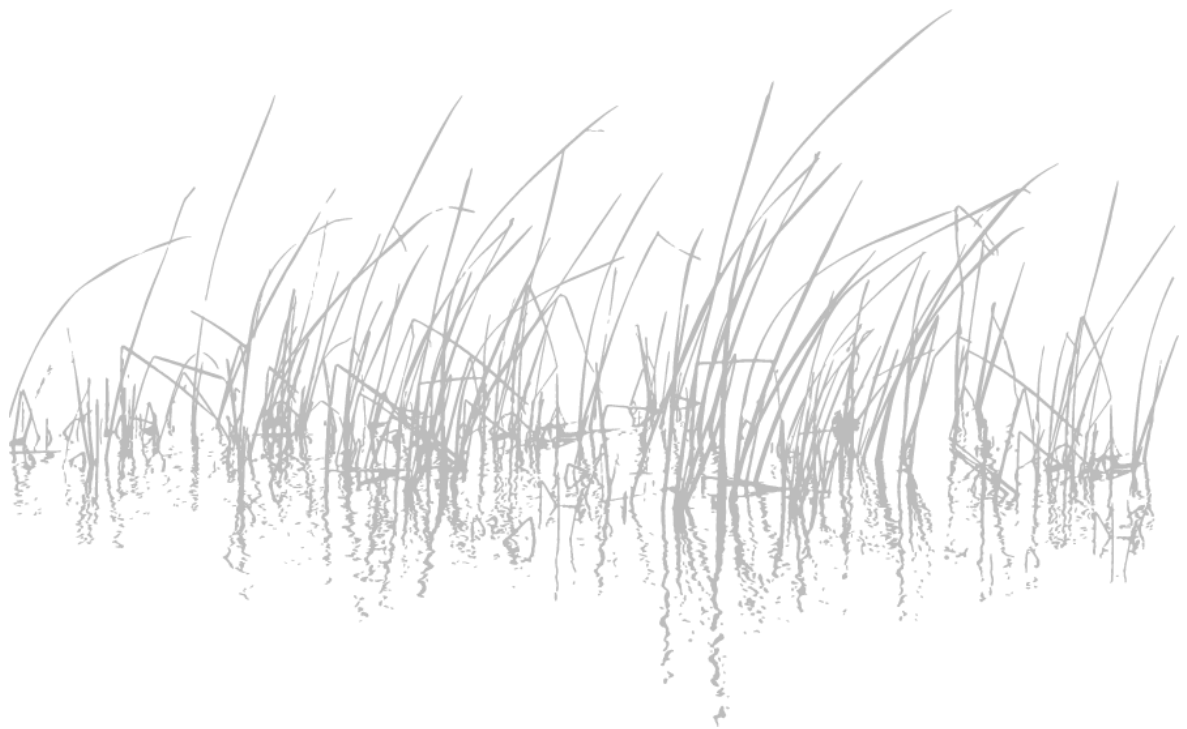


Des del cor del Delta...



... al centre de Barcelona

Menú Degustació

Aperitiu Xerta

Pizza del Delta

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

Falsa fideuà

Falsa fideuà negra de calamars amb fideus d'alfàbrega, all-i-oli i marisc

Arròs melós de "cap i pota"

Arròs del Delta amb cap i pota, maionesa de kimchi, calamarsets a l'andalusa i cruixent de careta de porc

Peix de llotja

Segons captures ofertes. Amb bolets confitats, el seu crumble i salsa de bolets

Espatlla de corder

Terrina d'espalla de corder desossada amb tòfona d'estiu i foie, praliné d'avellanes i all negre, i raïm

Trio de xocolates

Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca

Sopa de la Reina

Postres típics del Delta de l'Ebre, en base a capes de pa de pessic cobertes de crema de canella, llimona i cremat. Tot això transfigurat en diferents elaboracions

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 i tomàquet semisec

Coca de mollet

Coca de recapte amb mollet marinat, cítrics, maionesa d'all negre i gel de ceba morada confitada

Angules del Delta

Angules del Delta amb cocotxes al pil-pil ibèric

Improviseu amb marisc i secrets del Delta

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

Arròs sec d'ànec salvatge

Arròs del Delta sec amb ànec salvatge lleugerament fumat i maionesa de te negre

Llobarro salvatge

Amb puré de moniato, carxofes a la brasa i pil-pil de pernil ibèric

Garrí al forn

Amb textures de pera

Assortiment de formatges

Selecció de 5 formatges de Catalunya

Textures florals

Mousse de litxi amb ametlla torrada, frescor afruitat i floral en base a rosa, poma i ruibarbre, acabat amb textures florals

"Tarta tatin"

Pastís tatin clàssic, desestructurat, amb textures de vainilla i un toc de yuzu

Aigües, pa i mini dolços

120€ per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 65€ per persona

10% I.V.A inclòs

Entrants

Caneló de mango i tonyina roja 26€

Caneló de mango i tonyina roja de l'Ametlla de Mar amb maionesa de wasabi, aire de soja i cebes cruixents

Ostra (1 unitat) 3,50€

Improvistem amb marisc i secrets del Delta 26€

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

Angula al gust (50gr) 90€

- A la vinagreta
- Amb ou fregit i tòfona
- A la bilbaïna
- Amb cocotxes al pil-pil ibèric
- Amb llet de tigre i ventresca marinada

Pizza del Delta 24€

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

Falsa fideuà 24€

Falsa fideuà negra de calamars amb fideus d'alfàbrega, all-i-oli i marisc

Arròs sec d'ànec salvatge 25€

Arròs del Delta de l'Ebre amb ànec salvatge lleugerament fumat i maionesa de fe negre

Arròs de llagostins 25€

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

Arròs de cap i pota "mar i muntanya" 23€

Arròs del Delta amb cap i pota, maionesa de kimchi, calamarsets a l'andalusa i cruixent de careta de porc

Arròs d'ortigues i espardenyes 29€

Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia

Ravioli de cranc blau i anguila 26€

Carbassa especiada, salsa de cranc blau i el seu corall amb infusió d'aroma de mar al gust

Coca de mollet 26€

Coca de recapte amb mollet marinat, cítrics, maionesa d'all negre i gel de ceba morada confitada

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
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.

Peixos

Anguila del Delta **30€**

Amb all blanc, salsa especiada de soja i sèsam, celeri i cítrics

Llobarro salvatge **34€**

Amb puré de moniato, carxofes a la brasa i pil-pil de pernil ibèric

Peix de llotja **s/m**

Segons captures ofertes. Amb bolets confitats, el seu crumble i salsa de bolets

Suquet de peix **28€**

Amb focs anissats i marisc del Delta

Carns

Espatlla de corder **29€**

Terrina d'espalla de corder desossada amb tòfona d'estiu i foie, praliné d'avellanes i all negre, i raïm

Colomí amb bolets **29€**

Colomí amb bolets, quicos i soufflé de blat de moro farcit dels seus interiors

Garrí al forn **34€**

Amb textures de pera

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

Postres

- Trio de xocolata** 14€
Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca
- Ametller** 14€
Tronc d'arbre amb textures de torró, xocolata i crema de vainilla
- Textures florals** 14€
Mousse de litxi amb ametlla torrada, frescor afruitat i floral en base a rosa, poma i ruibarbre, acabat amb textures florals
- Pastis tatin** 14€
Pastis tatin clàssic, desestructurat, amb textures de vainilla i un toc de yuzu
- Sopa de la Reina** 12€
Postres típics del Delta de l'Ebre, en base a capes de pa de pessic cobertes de crema de canella, llimona i cremat. Tot això transfigurat en diferents elaboracions
- Assortiment de formatges** 18€
Selecció de cinc formatges de Catalunya

10% I.V.A inclòs

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 sec d'ànec salvatge

Arròs del Delta amb ànec salvatge lleugerament fumat i maionesa de te negre

Trio de xocolates

Mousse de xocolata blanca torrada, cremós de xocolata amb llet, ganache de xocolata negra i gelat de xocolata blanca

Vi, pa, aigua i mini dolços

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

Menú executiu

(migdies 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