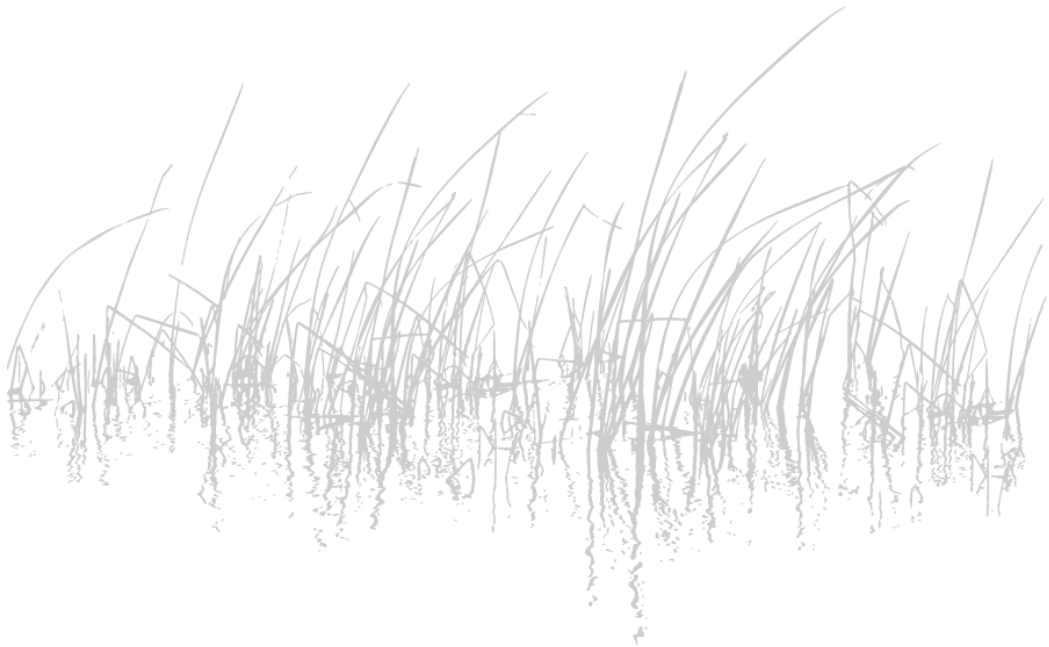


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Pizza del Delta

Base crujiente de pistachos, anguila ahumada, crema de aguacate, encurtidos y tomate semiseco

Falsa fideuà

Falsa fideuà negra de calamares con fideos de albahaca, "all-il-oli" y marisco

Arroz meloso de "cap i pota"

Arroz del Delta con "cap y pota", mayonesa de kimchi, chipirones a la andaluza y crujiente de careta de cerdo

Pescado de lonja

Según capturas ofrecidas. Con setas confitadas, su crumble y salsa de setas

Paletilla de cordero

Terrina de paletilla de cordero deshuesada con trufa de verano y foie, praliné de avellanas y ajo negro, y uva

Trío de chocolates

Mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de chocolate con leche, ganache de chocolate negro y helado de chocolate blanco

Sopa de la Reina

Postre típico del Delta del Ebro, en base a capas de bizcocho cubiertas con crema de canela, limón y yema quemada. Todo esto transfigurado en distintas elaboraciones

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

Pizza del Delta

Base crujiente de pistachos, anguila ahumada, crema de aguacate, encurtidos y tomate semiseco

Coca de salmonete

Coca de recapte con salmonete marinado, cítricos, mayonesa de ajo negro y gel de cebolla morada caramelizada

Angulas del Delta

Angulas del Delta con cocochas al pil-pil ibérico

Improvisamos con marisco y secretos del Delta

Degustación de marisco y sorpresas que nos ofrece el Delta del Ebro

Arroz seco de pato salvaje

Arroz del Delta seco con pato salvaje ligeramente ahumado y mayonesa de té negro

Lubina salvaje

Con puré de moniato, alcachofas a la brasa y pil-pil de jamón ibérico

Cochinillo asado

Con texturas de pera

Surtido de quesos

Selección de cinco quesos de Cataluña

Texturas florales

Mousse de lichi con almendra tostada, frescor afrutado y floral en base a rosa, manzana y ruibarbo, terminado con texturas de fresas

Tarta tatin

Tarta tatin clásica, desestructurada, con texturas de vainilla y con un toque de yuzu

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

Canelón de mango y atún rojo 26€

Canelón de mango y atún rojo de l'Ametlla de Mar con mayonesa de wasabi, aire de soja y cebollas crujientes

Ostra (1 unidad) 3,50€

Improvisamos con marisco y secretos del Delta 26€

Degustación de marisco y sorpresas que nos ofrece el Delta del Ebro

Angulas al gusto (50gr) 90€

- A la vinagreta
- Con huevo frito y trufa
- A la bilbaína
- Con cocochas al pil-pil ibérico
- Con leche de tigre y ventresca marinada

Pizza del Delta 24€

Base crujiente de pistachos, anguila ahumada, crema de aguacate, encurtidos y tomate semiseco

Falsa fideuà 24€

Falsa fideuà negra de calamares con fideos de albahaca, "all-i-oli" y marisco

Arroz seco de pato salvaje 25€

Arroz del Delta seco con pato salvaje ligeramente ahumado y mayonesa de té negro

Arroz de langostinos 25€

Arroz del Delta con langostinos de Sant Carles de la Ràpita y azafrán

Arroz de "cap i pota" mar y montaña 23€

Arroz del Delta con "cap y pota", mayonesa de kimchi, chipirones a la andaluza y crujiente de careta de cerdo

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 salmonete 26€

Coca de "recapte" con salmonete marinado, cítricos, mayonesa de ajo negro y gel de cebolla morada confitada

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 puré de moniato, alcachofas a la brasa y pil-pil de jamón ibérico

Pescado de lonja **s/m**

Según capturas ofrecidas. Con setas confitadas, su crumble y salsa de setas

Suquet de peix **28€**

Con toques anisados y marisco del Delta



Carnes

Paletilla de cordero **29€**

Terrina de paletilla de cordero deshuesada con trufa de verano y foie, praliné de avellanas y ajo negro, y uva

Pichón con setas **29€**

Pichón con setas, quicos y soufflé de maíz relleno de sus interiores

Cochinillo asado **34€**

Con texturas de pera

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

Trío de chocolates **14€**

Mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de chocolate con leche, ganache de chocolate negro y helado de chocolate blanco

Almendro **14€**

Tronco de árbol con texturas de turrón, chocolate y crema de vainilla

Texturas florales **14€**

Mousse de lichi con almendra tostada, frescor afrutado y floral en base a rosa, manzana y ruibarbo, terminado con texturas de fresas

Tarta tatin **14€**

Tarta tatin clásica, desestructurada, con texturas de vainilla y con un toque de yuzu

Sopa de la Reina **12€**

Postre típico del Delta del Ebro, en base a capas de bizcocho cubiertas con crema de canela, limón y yema quemada. Todo esto transfigurado en distintas elaboraciones

Surfido 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

Pizza del Delta

Base crujiente de pistachos, anguila ahumada, crema de aguacate, encurtidos y tomate semiseco

Desayuno de rico

Parmentier de patata trufada, yema de huevo de pato, cilindro de patata confitada, foie y demiglacé

Arroz seco de pato salvaje

Arroz del Delta seco con pato salvaje ligeramente ahumado y mayonesa de té negro

Trío de chocolates

Mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de chocolate con leche, ganache de chocolate negro y helado de chocolate blanco

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

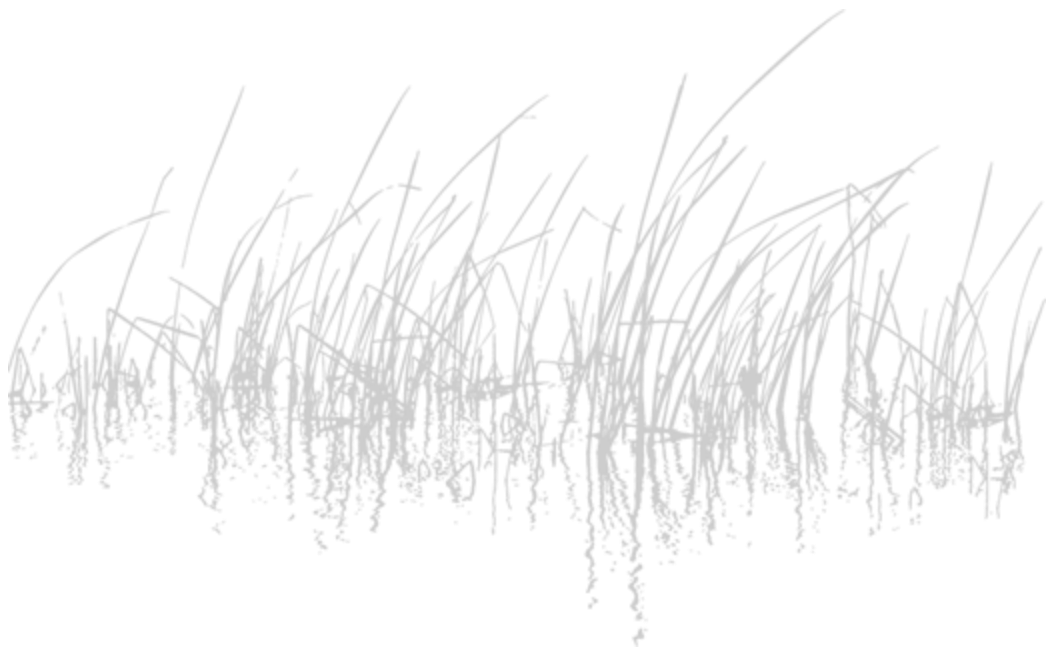
Un postre a escoger entre dos

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.