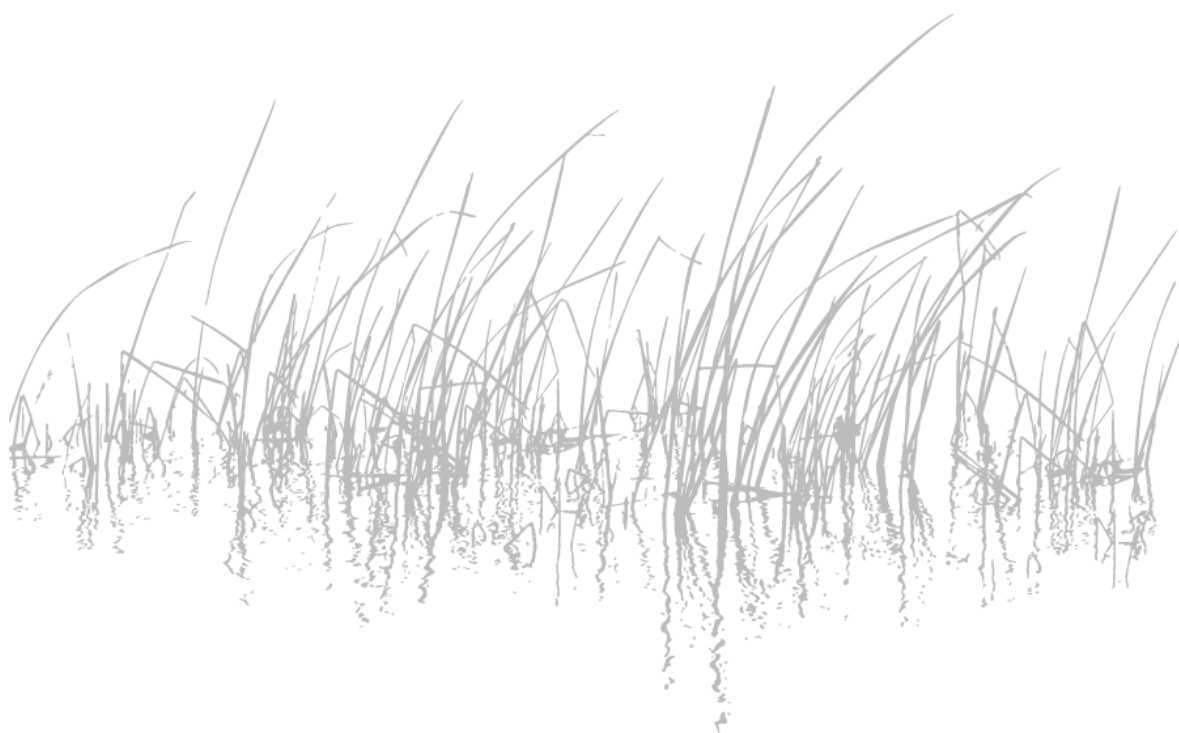


Des del cor del Delta...



... 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

Llobarro salvatge

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

Garrí al forn

Amb milfulls 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 infusionada amb tòfona i reducció de cafè

Milfulls de xocolata

Milfulls de xocolata negra, mousse de xocolata dulcey, gelat de xocolata negra infusionat 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

Suplement carn Wagyu, 7€ per persona

10€ I.V.A inclòs

Menú Homenatge

Aperitiu Xerta

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

Pizza del Delta

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

Angules del Delta

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

Improviseu amb marisc i secrets del Delta

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

Arròs de llagostí

Arròs del Delta amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita i pesto d'estragó i cacauet

Ventresca de tonyina

Tonyina de l'Ametlla de Mar 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

Fresa - Fresh

Joc de textures de maduixa amb reducció de vinagre del Delta, crema pastissera, espuma d'alfàbrega, gelat de llimona i alfàbrega i cruixent de ceba

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

Suplement carn Wagyu, 7€ per persona

10% I.V.A inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Entrants

Un viatge de Perú al Delta de l'Ebre	26€
La nostra versió de ceviche amb peix i marisc procedent del Delta de l'Ebre, gelat de formatge i rocoto	
Caneló fresc de mandarina i micuit de foie	23€
Foie micuit, gelatina de mandarina, crumble de bolets, granissat de menta i gel de poma, te verd i llima	
Ostra (1 unitat)	3,50€
Pizza del Delta	24€
Base cruixent de festucs, anguila fumada, crema d'alvocat, envinagrats, tomàquet semisec i nou de Macadàmia	
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€
Arròs de potes	25€
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	
Arròs de llagostins	25€
Arròs del Delta amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita i pesto d'estragó i cacauet	
Arròs de colomí i múrgoles	28€
Arròs del Delta amb colomí i múrgoles, crumble de bolets i el seu all-i-oli	
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€
Cruixent de blat de moro 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	35€
Amb gyozes de cap i pota, remolatxa i daikon	
Llobarro salvatge	34€
Amb pil-pil de tripetes de bacallà, pèsol del Maresme i cruixent de carxofa	
Peix de llotja	s/m
Segons captures ofertes. Amb soufflé de carbassa, nou de Macadàmia i galera	
Ventresca de tonyina	36€
Tonyina de l'Ametlla de Mar amb escabetx de jalapeño, microverdures i terra de quinoa i kombu	

Carns

Wagyu	42€
Amb polenta d'espàrrec i parmesà, espàrrecs verds i blancs	
Plat salvatge d'ànec a la royale	38€
La nostra versió d'ànec salvatge a la royale amb puré de moniato i cruixent de xocolata	
Garrí al forn	34€
Amb milfulls d'albergínia, salsa especiada de nabius i crumble de cacauet	

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

Postres

- Això és l'ostra!** 14€
Ostra de xocolata blanca, crumble de cacau, galeta de carbó i gelat de romer fumat
- Ametller** 14€
Tronc d'arbre amb textures de torró, xocolata i crema de vainilla
- Ravioli de tiramisú trufat** 14€
Ravioli de pasta d'arròs amb Amaretto farcit de mascarpone trufat amb una crema tibia infusionada amb tòfona i reducció de cafè
- Fresa - Fresh** 14€
Joc de textures de maduixa amb reducció de vinagre del Delta, crema pastissera, espuma d'alfabrega, gelat de llimona i alfabrega i cruixent de ceba
- Milfulls de xocolata** 14€
Milfulls de xocolata negra, mousse de xocolata dulcey, gelat de xocolata negra infusat amb bitxo i oli aromatitzat de taronja
- 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 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

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

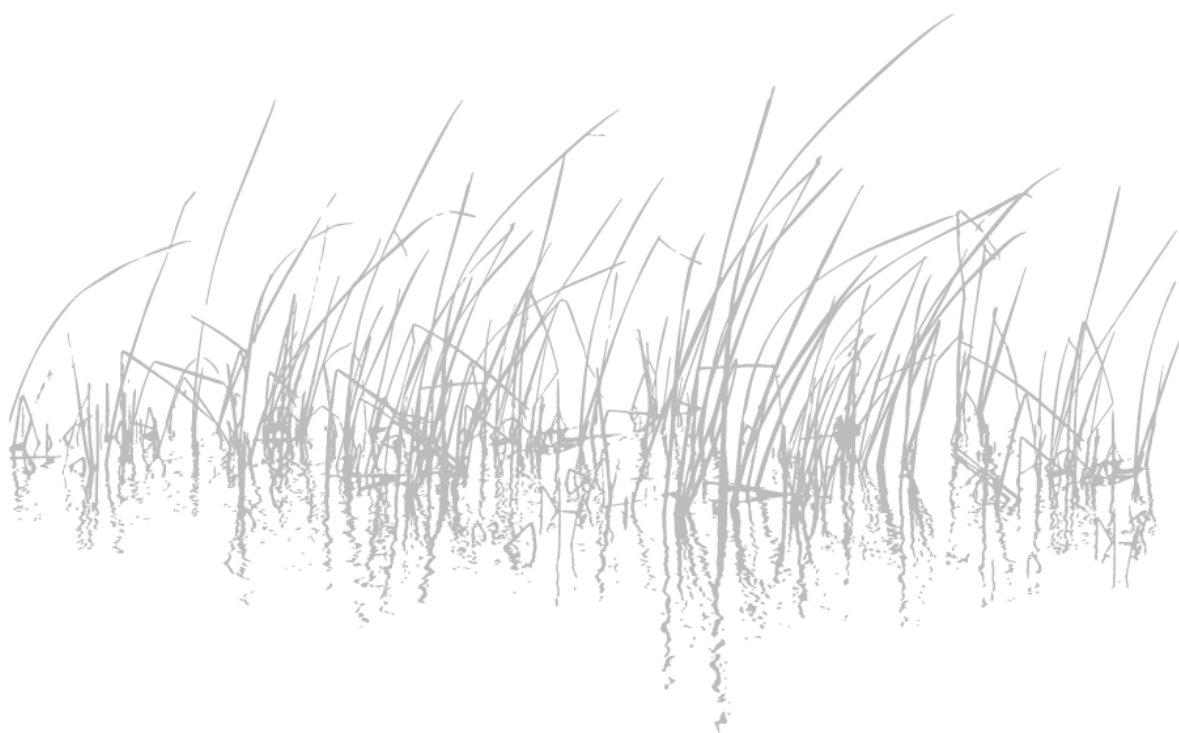
Postres a escollir entre dos

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.