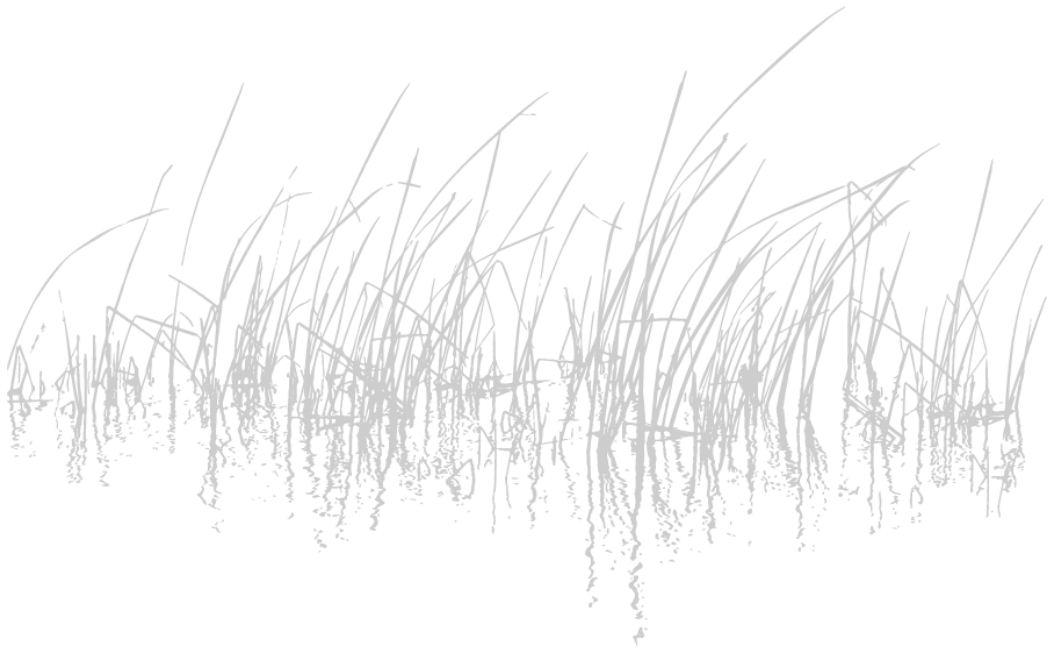


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Aperitivos Xerta

Pizza del Delta

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

Coca de salmonete

Crujiente de maíz con salmonete marinado, cítricos, mayonesa de ajo negro y gel de cebolla morada caramelizada

Arroz de patas

Arroz del Delta con pulpo, carpaccio de manitas de cerdo y pulpo a la cerveza, gel de pimentón de la Vera y pulpo, mayonesa de kimchi

Lubina salvaje

Con polenta cremosa de espárragos y parmesano, espárragos verde y blanco encurtidos

Cochinillo asado

Con milhojas de berenjena, salsa especiada de arándanos y crumble de cacahuete

Ravioli de tiramisú trufado

Ravioli de pasta de arroz con Amaretto relleno de mascarpone trufado con una crema tibia infusionada con trufa y reducción de café

Milhojas de chocolate

Milhojas de chocolate negro, mousse de chocolate dulcay, helado de chocolate negro infusionado con guindilla y aceite aromatizado de naranja

Aguas, pan y mini dulces

85€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 52€ por persona

Degustación de quesos, 10€ por persona

Suplemento carne Wagyu, 7€ 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

Canelón fresco de mandarina y micuit de foie

Foie micuit, gelatina de mandarina, crumble de setas, granizado de menta y gel de manzana, té verde y lima

Pizza del Delta

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

Angulas del Delta

Angulas del Delta con pil-pil de tripitas de bacalao y crujiente de alcachofa

Improvisamos con marisco y secretos del Delta

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

Arroz de langostino

Arroz del Delta con langostinos de Sant Carles de la Ràpita y pesto de estragón y cacahuete

Ventresca de atún

Atún de l'Ametlla de Mar con escabeche de jalapeño, microverduras y tierra de alga kombu y quinoa

Plato salvaje de pato a la royale

Nuestra versión de pato salvaje a la royale con puré de boniato y crujiente de chocolate

Surtido de quesos

Selección de cinco quesos de Cataluña

Fresa - Fresh

Juego de texturas de fresa con reducción de vinagre del Delta, crema pastelera, espuma de albahaca, helado de limón y albahaca y crujiente de cebolla

¡Esto es la ostra!

Ostra de chocolate blanco, crumble de cacao, galleta de carbón y helado de romero ahumado

Aguas, pan y mini dulces

120€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 65€ por persona

Suplemento carne Wagyu, 7€ 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

Un viaje de Perú al Delta del Ebro	26€
Nuestra versión del ceviche con pescado y marisco proveniente del Delta del Ebro, helado de queso y rocoto	
Canelón fresco de mandarina y micuit de foie	23€
Foie micuit, gelatina de mandarina, crumble de setas, granizado de menta y gel de manzana, té verde y lima	
Ostra (1 unidad)	3,50€
Pizza del Delta	24€
Base crujiente de pistachos, anguila ahumada, crema de aguacate, encurtidos, tomate semiseco y nuez de Macadamia	
Improvizamos con marisco y secretos del Delta	26€
Degustación de marisco y sorpresas que nos ofrece el Delta del Ebro	
Angulas al gusto (50gr)	90€
Arroz de patas	25€
Arroz del Delta con pulpo, carpaccio de manitas de cerdo y pulpo a la cerveza, gel de pimentón de la Vera y pulpo, mayonesa de kimchi	
Arroz de langostinos	25€
Arroz del Delta con langostinos de Sant Carles de la Ràpita y pesto de estragón y cacahuete	
Arroz de pichón y múrgulas	28€
Arroz del Delta con pichón y múrgulas, crumble de setas y su alioli	
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€
Crujiente de maíz 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	35€
Con gyozas de "cap i pota", remolacha y daikon	
Lubina salvaje	34€
Con pil-pil de tripitas de bacalao, guisante del Maresme y crujiente de alcachofa	
Pescado de lonja	s/m
Según capturas ofrecidas. Con soufflé de calabaza, nuez de Macadamia y galera	
Ventresca de atún	36€
Atún de l'Ametlla de Mar con escabeche de jalapeño, microverduras y tierra de quinoa y kombu	

Carnes

Wagyu	42€
Con polenta de espárrago y parmesano, espárragos verde y blanco encurtidos	
Plato salvaje de pato a la royale	38€
Nuestra versión de pato salvaje a la royale con puré de boniato y crujiente de chocolate	
Cochinillo asado	34€
Con milhojas de berenjena, salsa especiada de arándanos y crumble de cacahuete	

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

¡Esto es la ostra! **14€**

Ostra de chocolate blanco, crumble de cacao, galleta de carbón y helado de romero ahumado

Almendro **14€**

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

Ravioli de tiramisú trufado **14€**

Ravioli de pasta de arroz con amaretto relleno de mascarpone trufado con una crema fibia infusionada con trufa y reducción de café

Fresa - Fresh **14€**

Juego de texturas de fresa con reducción de vinagre del Delta, crema pastelera, espuma de albahaca helado de limón y albahaca y crujiente de cebolla

Milhojas de chocolate **14€**

Milhojas de chocolate negro, mousse de chocolate dulce, helado de chocolate negro infusionado con guindilla y aceite aromatizado de naranja

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

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 de patas

Arroz del Delta con pulpo, carpaccio de manitas de cerdo y pulpo a la cerveza, gel de pimentón de la Vera y pulpo, mayonesa de kimchi

Milhojas de chocolate

Milhojas de chocolate negro, mousse de chocolate dulce, helado de chocolate negro infusionado con guindilla y aceite aromatizado de naranja

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

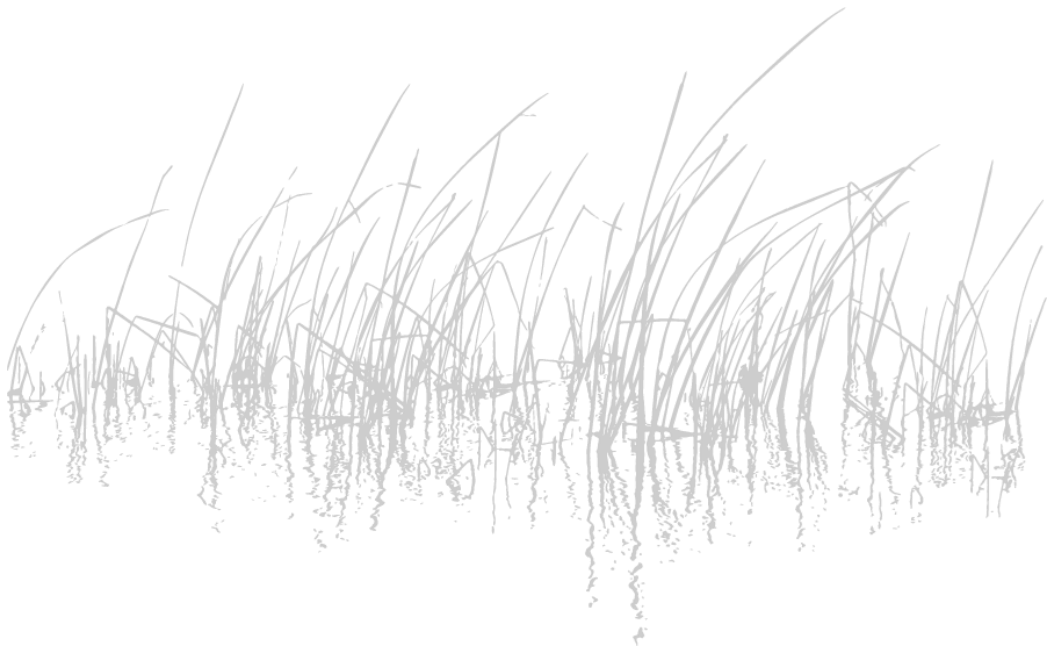
Un postre a escoger entre dos

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.