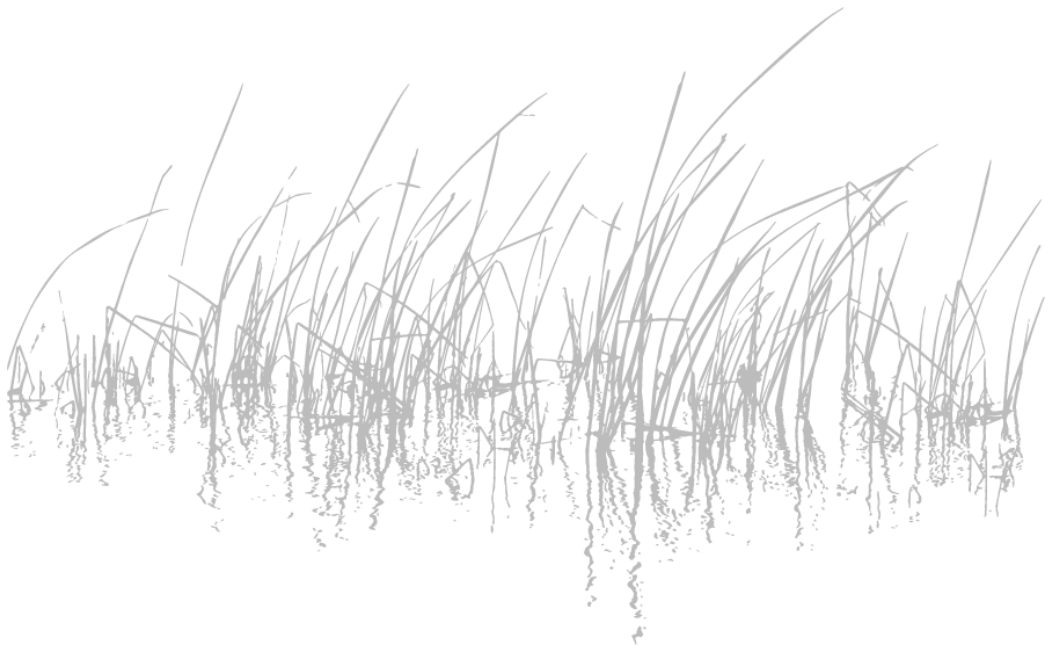


デルタの中心から...



...バルセロナの中心部に向かって

試食メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

デルタピザ

クリスピーピスタチオベース、スモークうなぎ、アボカドクリーム、ピクルス、セミドライトマト

フェイクフィデワ

バジルヌードル、アリオリ、シーフード、イカ墨を使用したフェイク フィデワ

カップィポタ “cap i pota” 海の幸と山の幸ライス

デルタ (Delta) 産米を使ったカップィポタ “cap i pota” もつ煮込み、キムチマヨネーズ、小イカのアンダルシア風、豚の顔面揚げ

市場の新鮮魚

サン・カルレス・デ・ラ・ラピタにて当日獲れたての新鮮な魚、キノコの砂糖漬けを崩したキノコのソース

ラム肩肉

ラム肩肉のテリーヌと夏のトリュフ、ヘーゼルナッツと黒ニンニクのプラリネ、ブドウ

チョコレートトリオ

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

女王のスープ

エブロデルタ地帯特産のデザート シナモンクリーム、レモン、焼いた卵黄クリームをトッピングしたスポンジケーキを層にしたデザート あらゆる精製法を取り入れ変化させています

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 85€

(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 52€

チーズセット お一人様 10€

10%付加価値税込み

賞賛メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

デルタピザ

クリスピーピスタチオベース、スモークうなぎ、アボカドクリーム、ピクルス、セミドライトマト

コカ・デ・レカプテ

スズキのマリネ、柑橘類、黒ニンニクマヨネーズ、紫玉ねぎ砂糖漬けジェリー

デルタ (Delta) 産うなぎ

デルタ産ウナギ稚魚とココチャ (タラの喉肉) ・イベリコ・ピルピルソース

即興で作ったシーフードとデルタの秘密

エブロデルタ地帯特産のシーフードとサプライズ・テイスティングメニュー

鴨のドライライス

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

鴨のスモークと紅茶のマヨネーズのデルタ産ドライライス

ワイルドシーバス (天然スズキ)

さつまいものピューレ、グリルドアーティチョーク、ハモンイベリコのピルピルソース

子豚

梨のテクスチャ添え

チーズ盛り合わせ

カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

花のテクスチャー

フルーティーでフレッシュフローラルのローズ、りんご、ルバーブをベースにしたトーストアーモンドとライチのムース 苺テクスチャー添え

タルトタタン

バニラのテクスチャーとほんのりゆずの入ったクラシックなタルトタタン

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 120€

(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 65€

10%付加価値税込み

前菜

赤マグロとマンゴのカネロニ

26€

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産赤マグロとマンゴのカネロニ ワサビマヨネーズ、大豆と揚げ玉ねぎ添え

牡蠣 (一個) 3,50€

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

即興で作ったシーフードとデルタの秘密 26€

エブロデルタ地帯特産のシーフードとサプライズ・テイスティング
メニュー

シラスウナギをお好みで 50g 90€

- のデルタアングラのフレンチソースマリネ
- 目玉焼きとトリュ
- フ添え
- ビルバオ風ココチャのイベリアピルピル
- もしくは、レチェ・デ・ティグレとマリネした腹身

デルタピザ

クリスピーピスタチオベース、スモークうなぎ、アボカドクリーム、ピクルス、セミドライトマト

フェイクフィデワ 24€

バジルヌードル、アリオリ、シーフード、イカ墨を使用したフェイク
フィデワ

鴨のドライライス 25€

鴨のスモークと紅茶のマヨネーズのデルタ産ドライライス

海老ライス 25€

エブロデルタ産のお米とサン・カルレス・デ・ラ・ラピタ産エビ、サフラン

カップィポタ “cap i pota” 海の幸と山の幸ライス 23€

デルタ (Delta) 産米を使ったカップィポタ “cap i pota” もつ煮込み、キムチマヨネーズ、小イカのアンダルシア風、豚の顔面揚げ

イラクサとまなこのリゾット風ライス 29€

イラクサとまなこのデルタ (Delta) 産米を使ったリゾット風ライス、サリコルニアと海藻マヨネーズ

青カニとうなぎのラビオリ 26€

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

スパイスをきかせたかぼちゃ、青カニのソース、カニ身、海のロマのハーブティをお好みで

コカ・デ・レカプテ 24€

スズキのマリネ、柑橘類、黒ニンニクマヨネーズ、紫玉ねぎ砂糖漬けジェリー

パンのサービス 3,30€

お水サービス 3,30€

10%付加価値税込み

お魚料理

デルタ (Delta) 産うなぎ 30€

白にんにく、醤油とゴマのソース、セロリとシトラス

ワイルドシーバス (天然スズキ) 34€

さつまいものピューレ、グリルドアーティチョーク、ハモンイベリコのピルピルソース

市場の新鮮魚 市場に応じて

サン・カルレス・デ・ラ・ラピタにて当日獲れたての新鮮な魚、キノコの砂糖漬けを崩したキノコのソース

スケット・デ・ペイシュ 28€

アニスの風味とデルタのシーフード

お肉料理

ラム肩肉 29€

ラム肩肉のテリーヌと夏のトリュフ、ヘーゼルナッツと黒ニンニクのプラリネ、ブドウ

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

鳩肉とキノコ 29€

鳩肉とキノコにトーストしたコーンとコーンスフレを詰めて

子豚 34€

梨のテクスチャ添え

パンのサービス 3,30€

お水サービス 3,30€

10%付加価値税込み



デザート

チョコレートトリオ 14€

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

アーモンドの木 14€

ヌガー、チョコレート、バニラクリームのテクスチャーを持つ木の幹

花のテクスチャー 14€

フルーティーでフレッシュフローラルのローズ、りんご、ルバーブをベースにしたトーストアーモンドとライチのムース 苺テクスチャー添え

タルトタタン 14€

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

バニラのテクスチャーとほんのりゆずの入ったクラシックなタルトタタン

女王のスープ 12€

エブロデルタ地帯特産のデザート シナモンクリーム、レモン、焼いた卵黄クリームをトッピングしたスポンジケーキを層にしたデザート あらゆる精製法を取り入れ変化させています

チーズの盛り合わせ 18€

カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

10%付加価値税込み

デルタメニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

デルタピザ

クリスピーピスタチオベース、スモークうなぎ、アボカドクリーム、ピクルス、セミドライトマト

リッチな朝食

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

トリュフポテトのパルメンティエール、ダックの卵黄、ポテトコンフィのセルクル仕立て、フォアとデミグラスソースを添えて

鴨のドライライス

鴨のスモークと紅茶のマヨネーズのデルタ産ドライライス

チョコレートトリオ

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 55€

(フルテーブル)

10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

エグゼクティブ メニュー

(祝日を除いた火曜日から金曜日のお昼のメニュー)

シェルタ (Xerta) の前菜

第一プレートは二つのものから一つ選択してください

お肉料理もしくは市場直送お魚料理から選択してください

デザートは二つのものから一つ選択してください

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 38€

(フルテーブル)

10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。