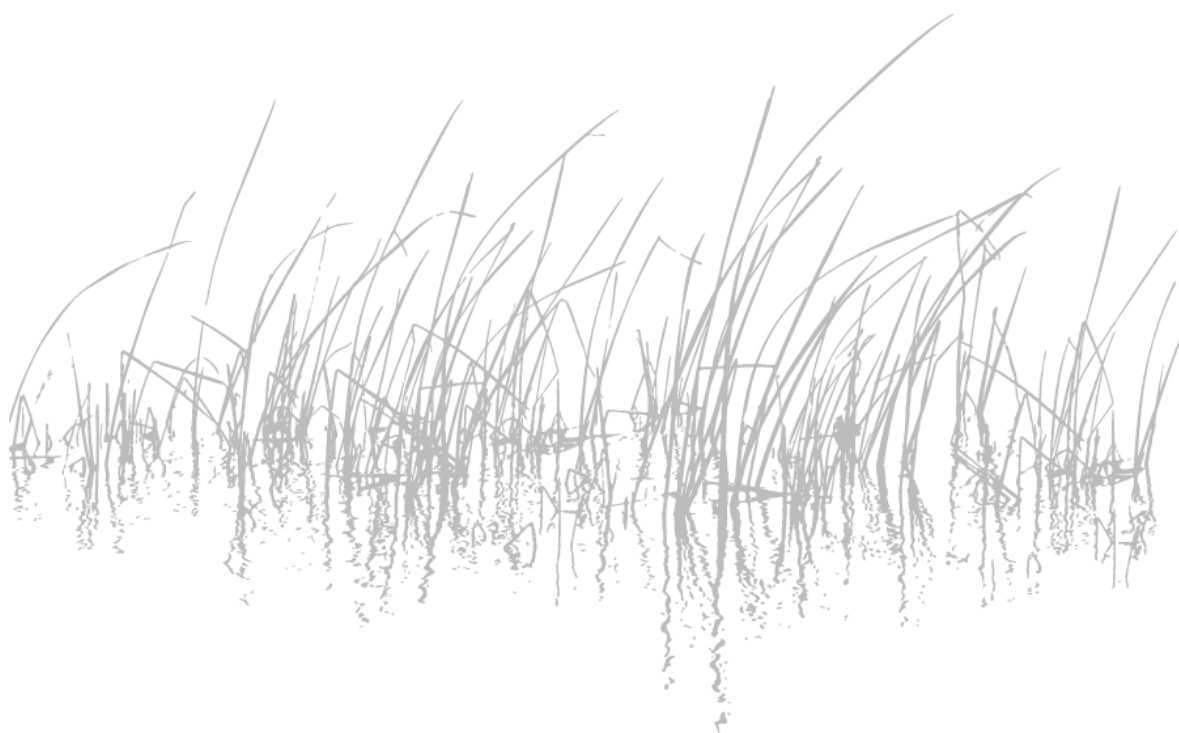


*Des del cor del Delta...*



*... al centre de Barcelona*

# Menú Degustació

## Musclera Xerta

Aperitius de temporada

## El nostre secret més exòtic

Musclos del Delta amb galls de taronja, pesto nitro i salsa curry

## Nigiri de platja de la Ràpita

Fals nigiri amb calamar, llagostins i consomé asiàtic

## Arròs de barraca

Arròs del Delta a la llenya amb colomí, múrgoles i vi ranci

## Peix al joc de colors

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de les Salines de la Trinitat amb sopa de coco i alfàbrega a l'aroma de carbó

## Canetó d'ànec

Canetó a la mostassa amb fines herbes

## Textures de cítrics de les Terres de l'Ebre

Gelée de taronja sanguina, polpa de taronja amb nitrògen i gelat de iogurt

## L'estrella

Falsa estrella de mar d'albercoc, mousse de xocolata dulcey i gelat de te verd floral

## Aigües, pa i mini dolços

**90€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 58€ per persona

10€ I.V.A inclòs

# Menú Homenatge

## Musclera Xerta

Aperitiu de temporada

## El nostre secret més exòtic

Musclos del Delta amb galls de taronja, pesto nitro i salsa curry

## Nigiri de platja de la Ràpita

Fals nigiri amb calamar, llagostins i consomé asiàtic

## Ceviche

## Tonyina

Tonyina vermella de l'Ametlla de Mar amb mojo de pastanaga, pinyons i alga kodium

## La joia del Delta

Ostra del Delta amb espàrrecs en textures i caviar

## Arròs socarrat

Arròs socarrat del Delta amb "tripetes" i espardenyes

## Peix al joc de colors

Peix fresc de la Ilotja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de les Salines de la Trinitat amb sopa de coco i alfàbrega a l'aroma de carbó

## Canetó d'ànec

Canetó a la mostassa amb fines herbes

## Textures de cítrics de les Terres de l'Ebre

Gelée de taronja sanguina, polpa de taronja amb nitrògen i gelat de iogurt

## El naixement del flamenc

Fals flamenc de mousse de xocolata blanca i interior de maduixa amb el seu niu cremós i ou líquid

## Aigües, pa i mini dolços

**135€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 72€ per persona

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.

# Menú del Delta

(de dimarts a divendres no festius migdia i nit)

## Musclera Xerta

Aperitiu de temporada

## El nostre secret més exòtic

Caixetes del Delta amb galls de taronja, pesto nitro i salsa curry

## Més que un ou ferrat

Ou ferrat d'ànec amb parmentier, foie i vinagre de la Terra Alta

## Arròs de gambes

Arròs cremós del Delta amb gambeta de platja, consomé i vel de gamba i all-i-oli d'all rostit

## Això és l'ostra

Falsa ostra de xocolata blanca amb terra d'ametlla, gelat de coco i falses roques i escopinyes d'alfàbrega

## Aigües, pa 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

## Dos copes de vi, pa, aigua i mini dolços

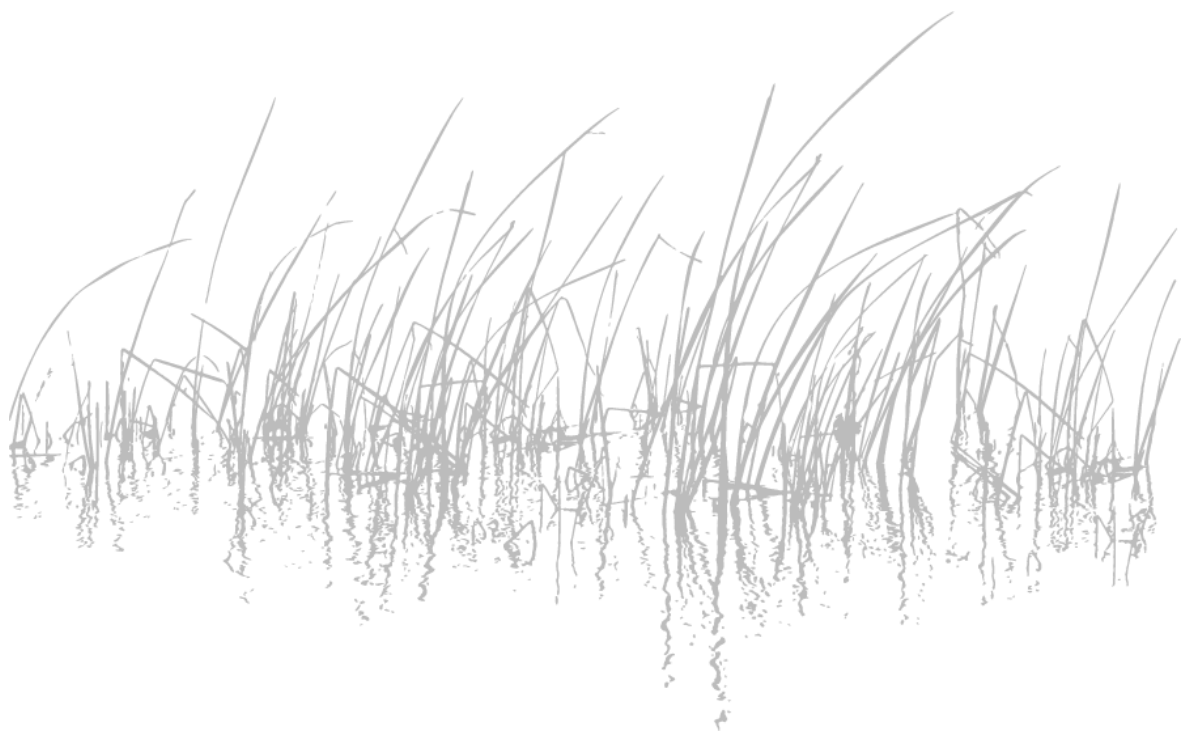
**42€ per persona**  
(taula completa)  
10% d' I.V.A. inclòs

# A la carta

<b>Arròs de barraca</b> Arròs del Delta a la llenya amb colomí, múrgoles i vi ranci	<b>26€</b>
<b>Arròs socarrat</b> Arròs socarrat del Delta amb "tripetes" i espardenyas	<b>25€</b>
<b>Arròs de gambes</b> Arròs cremós del Delta amb gambeta de platja, consomé i vel de gamba i all-i-oli d'all rostit	<b>25€</b>
<b>El nostre secret més exòtic</b> Musclos del Delta amb galls de taronja, pesto nitro i salsa curry	<b>25€</b>
<b>Ostra</b> (1 unitat)	<b>3,50€</b>
<b>Tonyina vermella</b> Tonyina vermella de l'Ametlla de Mar amb mojo de pastanaga, pinyons i alga kodium	<b>30€</b>
<b>Més que un ou ferrat</b> Ou ferrat d'ànec amb parmentier, foie i vinagre de la Terra Alta	<b>25€</b>
<b>Ceviche</b>	<b>28€</b>
<b>Canetó d'ànec</b> Canetó a la mostassa amb fines herbes	<b>38€</b>
<b>Peix al joc de colors</b> Peix de la llotja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de les Salines de la Trinitat amb sopa de coco i alfàbrega a l'aroma de carbó	<b>34€</b>
<b>Textures de cítrics de les Terres de l'Ebre</b> Gelée de taronja sanguina, polpa de taronja amb nitrògen i gelat de iogurt	<b>14€</b>
<b>Això és l'ostra!</b> Falsa ostra de xocolata blanca amb terra d'ametlla, gelat de coco i falses roques i escopinyes d'alfàbrega	<b>14€</b>
<b>L'estrella</b> Falsa estrella de mar d'albercoc, mousse de xocolata dulcey i gelat de te verd floral	<b>14€</b>

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.



**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.**