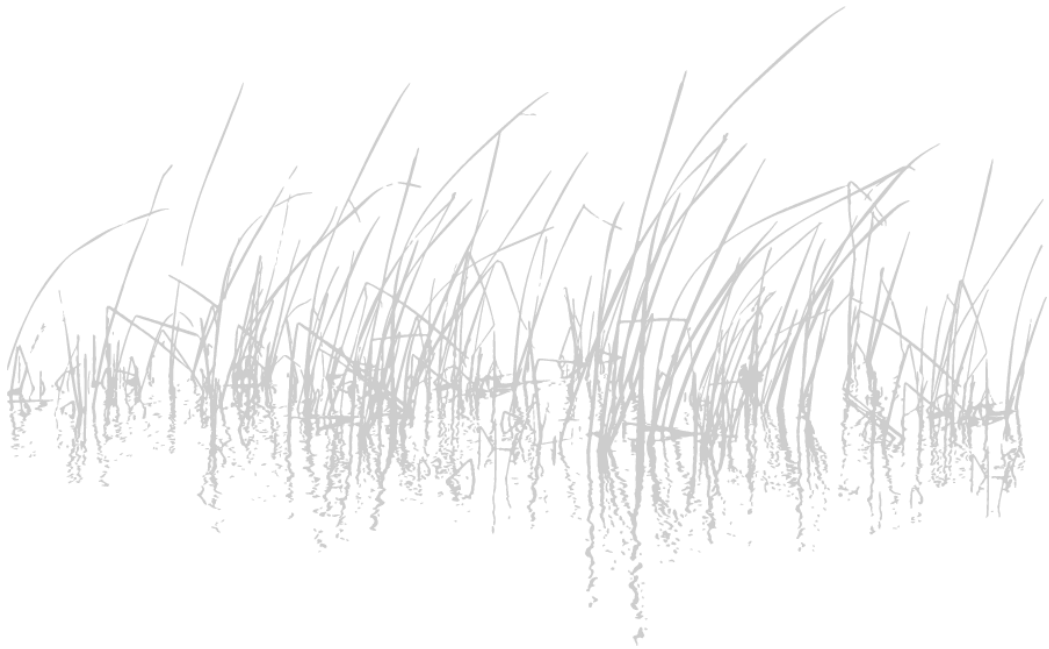


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Nuestro secreto más exótico

Caixetes del Delta con gajos de naranja, pesto nitro y salsa curry

Nigiri de playa de la Ràpita

Falso nigiri con calamar, langostinos y consomé asiático

Arroz de barraca

Arroz del Delta a la leña con pichón, múrgulas y vino rancio

Pescado al juego de colores

Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de las Salinas de la Trinidad con sopa de coco y albahaca al aroma de carbón

Canetón de pato

Canetón a la mostaza con finas hierbas

Texturas de cítricos de les Terres de l'Ebre

Gelée de naranja sanguina, pulpa de naranja con nitrógeno y helado de yogurt

La estrella

Falsa estrella de mar de albaricoque, mousse de chocolate dulce y helado de té verde floral

Aguas, pan y mini dulces

90€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 58€ 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

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Nuestro secreto más exótico

Caixetes del Delta con gajos de naranja, pesto nitro y salsa curry

Nigiri de playa de la Ràpita

Falso nigiri con calamar, langostinos y consomé asiático

Ceviche

Atún

Atún rojo de l'Ametlla de Mar con mojo de zanahoria, piñones y alga kodium

La joya del Delta

Ostra del Delta con espárragos en texturas y caviar

Arroz socarrat

Arroz socarrat del Delta con tripitas y espardeñas

Pescado al juego de colores

Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de las Salinas de la Trinidad con sopa de coco y albahaca al aroma de carbón

Canetón de pato

Canetón a la mostaza con finas hierbas

Texturas de cítricos de les Terres de l'Ebre

Gelée de naranja sanguina, pulpa de naranja con nitrógeno y helado de yogurt

El nacimiento del flamenco

Falso flamenco de mousse de chocolate blanco e interior de fresa con su nido cremoso y huevo líquido

Aguas, pan y mini dulces

135€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 72€ 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 del Delta

(de martes a viernes no festivos mediodía y noche)

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Nuestro secreto más exótico

Caixetes del Delta con gajos de naranja, pesto nitro y salsa curry

Más que un huevo frito

Huevo frito de pato con parmentier, foie y vinagre de la Terra Alta

Arroz de gambas

Arroz cremoso del Delta con gambita de playa, jugo ardiente y velo de gamba y alioli de ajo asado

¡Esto es la ostra!

Falsa ostra de chocolate blanco con tierra de almendra, helado de coco y falsas rocas y berberechos de albahaca

Aguas, pan y mini dulces

55€ por persona
(mesa completa)
10% de I.V.A. incluido

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

Dos copas de vino, pan, aguas y mini dulces

42€ por persona
(mesa completa)
10% de I.V.A. incluido

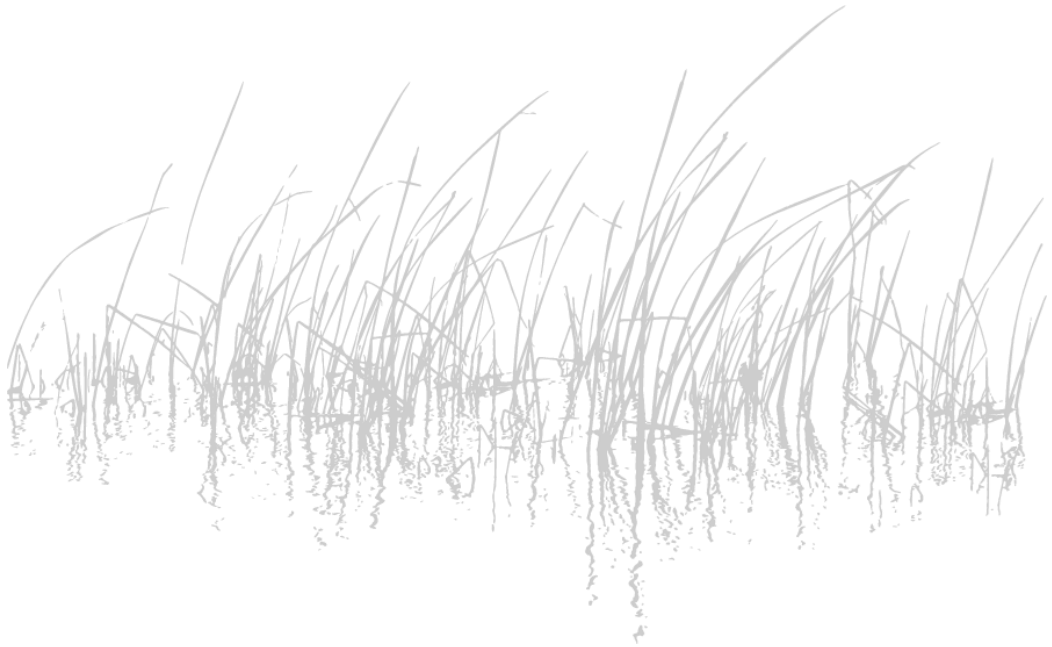
Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

A la carta

Arroz de barraca Arroz del Delta a la leña con pichón, múrgoles y vino rancio	26€
Arroz socarrat Arroz socarrat del Delta con tripititas y espardeñas	25€
Arroz de gambas Arroz cremoso del Delta con gambita de playa, jugo ardiente y velo de gamba y alioli de ajo asado	25€
Nuestro secreto más exótico Mejillones del Delta con gajos de naranja, pestro nitro y salsa curry	25€
Ostra (1 unidad)	3,50€
Atún rojo Atún rojo de l'Atmella de Mar con mojo de zanahoria, piñones y alga kodium	30€
Mas que un huevo frito Huevo frito de pato con parmentier, foie y vinadre de la Terra Alta	25€
Ceviche	28€
Canetón de pato Canetón a la mostaza con finas hierbas	38€
Pescado al juego de colores Pescado de la lonja de Sant Carles de la Ràpita a la sal de las Salinas de la Trinidad con sopa de coco y albahaca al aroma de coco	34€
Texturas de cítricos de les Terres de l'Ebre Gelée de naranja sanguina, pulpa de naranja con nitrogeno y helado de yogurt	14€
La estrella Falsa estrella de mar de albaricoque, mousse de chocolate dulcay y helado de té verde floral	14€
¡Esto es la ostra! Falsa ostra de chocolate blanco con tierra de almendra, helado de coco y falsas rocas y berberechos de albahaca	14€

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

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.