

PER PICAR

Selecció de tapes amb essència del Delta de l'Ebre

· Pa amb tomàquet	4€
· Pernil ibèric 100% de gla (80gr)	20€
· Ostra: al natural, amb escabetx de <i>jalapeño</i> o amb cava	3,50€/u
· Ensaladilla del Delta amb anguila fumada i envinagrats	9€
· Mini "clotxa": tomàquet, ceba, albergínia, primentó i sardina fumada	6,50€/u
· Croquetes artesanes variades	2,10€/u
· Caneló d'estiu amb tonyina i albergínia	5€/u

PER ACABAR

Postres artesans preparats a diari amb sabor a Terres de l'Ebre

PLATETS

Platets de peix i carn a l'estil Xerta

· Mongetes al pil-pil amb tripes de bacallà i llagostí	11€
· Xapadillo d'anguila, patates a la riojana i picada brava	9€
· Cassoleta de navalles del Delta amb bolets	14€
· Arròs melós d'ortigues	12€
· Melós de vedella amb parmentier	10€
· Caneló d'ànec salvatge amb beixamel de trompetes de la mort i amareto	4,50€/u
· Corder amb bolets de temporada i polenta	12€
· Tofu amb cítrics	4€
· Tendre de xocolata	6€
· Postres del dia	6€

ELS MENÚS DE XERTA TAPAS

Menú de Tapes

Ensaladilla del Delta
Caneló d'estiu amb tonyina i albergínia
Arròs melós d'ortigues
Melós de vedella amb parmentier
Tofu amb cítrics
25€ (IVA inclòs)
Begudes no incloses

Tapas Experience

Mini "clotxa"
Ensaladilla del Delta
Arròs melós d'ortigues
Caneló d'ànec salvatge, beixamel de trompetes i amareto
Xapadillo d'anguila, patates a la riojana i picada brava
Corder amb bolets de temporada i polenta
Tendre de xocolata
48€ (IVA inclòs)
Begudes incloses (aigua i refresc o vi)