

## PARA PICAR

### **Selección de tapas con esencia del Delta del Ebro**

· Pan con tomate	4€
· Jamón ibérico 100% de bellota (80gr)	20€
· Ostra: al natural, con escabeche de jalapeño o con cava	3,50€/u
· Ensaladilla del Delta con anguila ahumada y encurtidos	9€
· Mini "clotxa": tomate, cebolla, berenjena, pimiento y sardina ahumada	6,50€/u
· Croquetas artesanas variadas	2,10€/u
· Canelón de verano con atún y berenjena	5€/u

## PARA TERMINAR

### **Postres artesanos preparados a diario con esencia Terres de l'Ebre**

## PLATILLOS

### **Platillos de pescado y de carne al estilo Xerta**

· Judiones al pil-pil con tripitas de bacalao y langostino	11€
· Xapadillo de anguila, patatas a la riojana y picada brava	12€
· Cazuelita de navajas del Delta con setas	14€
· Arroz meloso de ortigas	12€
· Carrillera de ternera con parmentier	10€
· Canelón de pato salvaje con bechamel de trompetas de la muerte y salsa de amareto	6€/u
· Cordero con setas de temporada y polenta	12€
· Tofu con cítricos	4€
· Tierno de chocolate	6€
· Postre del día	6€

## LOS MENÚS DE XERTA TAPAS

### **Menú de Tapas**

Ensaladilla del Delta  
Canelón de verano con atún y berenjena  
Arroz meloso de ortigas  
Carrillera de ternera con parmentier  
Tofu con cítricos

25€ (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

### **Tapas Experience**

Mini "clotxa"  
Ensaladilla del Delta  
Arroz meloso de ortigas  
Canelón de pato salvaje, bechamel de trompetas y amareto  
Xapadillo de anguila, patatas a la riojana y picada brava  
Cordero con setas de temporada y polenta  
Tierno de chocolate

48€ (IVA incluido)

Bebidas incluidas (agua y refresco o vino)