

TAPES

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 perles de yuzu o amb poma verda i mantega noisette	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
· Peixet fregit (segons captures de llotja)	13€
· Calamars a l'andalusa amb all-i-oli fumat	10€
· Cargols de "la boqueta roja" amb salsa de tomàquet i mantega d'herbes	9€
· Ous de corral poché amb carxofa, <i>idiazabal</i> i papada	10€

PLATETS

Platets de peix i carn a l'estil Xerta

· Pèsols del Maresme amb musclo del Delta i alfàbrega	15€
· Pop rostit amb asado con <i>ajoblanco</i> de blat de moro	12€
· Xapadillo d'anguila, patates a la riojana i picada brava	9€
· Cassoleta de navalles del Delta amb bolets	12€
· Popets amb ceba morada caramel·litzada	15€
· Escudella de tonyina i pernil	12€
· Tonyina rostida amb suquet de carn i moll	15€
· Mar i montanya de llagostins de Sant Carles i crestes de gall	15€
· Arròs d'ànec, anguila i carxofes	14€
· Dau de melós de vedella amb parmentier	10€
· Brioix de cua i maionesa de <i>piparra</i>	5,50€/u
· Caneló d'ànec salvatge, beixamel de trompetes de la mort i amareto	4,50€/u
· Tataki de magret d'ànec, hoissin de fruits vermells i mongeta verda	15€

ELS MENÚS DE XERTA TAPAS

Menú de Tapas

Ostra al natural
Ensaladilla del Delta
Tonyina rostida amb suquet de carn i moll
Arròs d'ànec, carxofa i anguila
Brioix de cua i maionesa de piparres
Pastissets o menjar blanc

25€ (IVA inclòs)

Begudes no incloses

Tapas Experience

Mini "clotxa"
Peixet fregit
Escudella de tonyina i pernil
Caneló d'ànec salvatge, beixamel de trompetes i amareto
Xapadillo d'anguila, patates a la riojana i picada brava
Tataki de magret d'ànec
Mousse de torró i xocolata

48€ (IVA inclòs)

Begudes incloses (aigua i refresc o vi)

TAPAS

Selección de tapas con esencia del Delta del Ebro

· Pan con tomate	4€
· Jamón ibérico 100% de bellota (80gr)	20€
· Ostra: al natural, con perlas de yuzu o con manzana verde y mantequilla noisette	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
· Pescadito frito (según capturas de lonja)	13€
· Calamares a la andaluza con alioli ahumado	10€
· Caracoles de "la boqueta roja" con salsa de tomate y mantequilla de hierbas	9€
· Huevos de corral poche con alcachofas, idiazábal y papada	10€

PLATILLOS

Platillos de pescado y de carne al estilo Xerta

· Guisantes del Maresme con mejillón del Delta y albahaca	15€
· Pulpo asado con ajoblanco de maíz	12€
· Xapadillo de anguila, patatas a la riojana y picada brava	9€
· Cazuelita de navajas del Delta con setas	12€
· Pulpitos con cebolla morada caramelizada	15€
· Escudella de atún y jamón	12€
· Atún asado con jugo de carne y tuétano	15€
· Mar y montaña de langostinos de Sant Carles y crestas de gallo	15€
· Arroz de pato, anguila y alcachofas	14€
· Dado de meloso de ternera con parmentier	10€
· Brioche de rabo y mayonesa de piparras	5,50€/u
· Canelón de pato salvaje, bechamel de trompetas de la muerte y amareto	4,50€/u
· Tataki de magret de pato, hoissin de frutos rojos y judía verde	15€

LOS MENÚS DE XERTA TAPAS

Menú de Tapas

Ostra al natural
Ensaladilla del Delta
Atún asado con jugo de carne y tuétano
Arroz de pato, alcachofas y anguila
Brioche de rabo y mayonesa de piparras
Pastisssets o menjar blanc

25€ (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Tapas Experience

Mini "clotxa"
Pescadito frito
Escudella de atún y jamón
Canelón de pato salvaje, bechamel de trompetas y amareto
Xapadillo de anguila, patatas a la riojana y picada brava
Tataki de magret de pato, hoissin de frutos rojos y judía verde
Mousse de turrón y chocolate

48€ (IVA incluido)

Bebidas incluidas (agua y refresco o vino)

TAPAS

Cold and lukewarm tapas with the essence of Delta del Ebro

· Bread with tomato	4€
· Iberic ham 100% bellota (80gr)	20€
· Oysters from Delta del Ebro	3,50€/u
· Delta salad with smoked eel and pickles	9€
· Little "clotxa": tomato, onion, eggplant, pepper and smoked sardine	6,50€/u
· Assorted artisan croquettes	2,10€/u
· Fried fish (according to fish catch)	13€
· Andalusian-style calamari with smoked alioli	10€
· Snails of red snapper with tomato sauce and green butter	9€
· Poached poultry eggs with artichoke, idiazabal and jowl	10€

PLATILLOS

Fish and meat typical platillos at Xerta Style

· Maresme peas with Delta mussels and basil	15€
· Roasted octopus with corn ajoblanco	12€
· Eel "xapadillo" with "picada brava" and potatoes Riojana's style	9€
· Delta razor shells casserole with mushrooms	12€
· Octopus with caramelized onions	15€
· Tuna and hab "escudella"	12€
· Roasted tuna with meat juice and marrow	15€
· "Mar y montaña" Sant Carles shrimp and rooster crests	15€
· Duck, eel and artichoke rice	14€
· Mellow beef with parmentier	10€
· Oxtail brioche with piparra mayonnaise	5,50€/u
· Wild duck cannelloni with mushrooms and amareto béchamel	4,50€/u
· Duck magret tataki, berries hoissin and green beans	15€

XERTA TAPAS MENU

Menú de Tapas

Natural Oyster
Delta salad
Roasted tuna with meat juice and marrow
Duck, eel and artichoke rice
Oxtail brioche with piparra mayonnaise
Pastissets or menjar blanc

€25 (VAT included)

Drinks non included

Tapas Experience

Mini "clotxa"
Pescadito frito
Escudella de atún y jamón
Canelón de pato salvaje, bechamel de trompetas y amareto
Xapadillo de anguila, patatas a la riojana y picada brava
Tataki de magret de pato, hoissin de frutos rojos y judía verde
Mousse de turrón y chocolate

€48 (VAT included)

Drinks included (water and soft drink or wine)