

TAPAS

Selección de tapas con esencia del Delta de l'Ebre

- Pan con tomate 4€
- Jamón ibérico 100% de bellota (80gr) 20€
- Ostra: al natural o con licuado de lechuga 3,50€/u
- Cocktail de gambas al estilo Xerta 9€
- Croquetas artesanas de ortigas 2,10€/u
- Mejillones del Delta al vapor 9€

POSTRES

- Vasitos de postres artesanos 4€

PLATETS

Platillos de pescado y carne al estilo Xerta

- Guisantes ahogados con foie 22€
- "Cap i pota" con garbanzos 12€
- Atún a la brasa con mojo de algas y jugo de tomate 16€
- Arroz de galeras y ajo tierno 14€
- Cochinitillo con flan de azafrán, mandarina y tamarindo 21€
- Cordero con caviar de coco, salsa de café y cítricos 16€
- Canelón de pato salvaje, bechamel de romero y salsa de amareto 8€/u

LOS MENÚS DE XERTA TAPAS

Menú de Tapas

- A escoger: ostra al natural o croqueta de ortigas
- Cocktail de gambas al estilo Xerta
- Arroz de galeras y ajo tierno
- Cordero con caviar de coco, salsa de café y cítricos
- Vasito de postre artesano
- 28€ (IVA incluido)**
- Bebidas no incluidas

Tapas Experience

- A escoger: ostra al natural o croqueta de ortigas
- Canelón de pato salvaje con bechamel de romero y amareto
- Cocktail de gambas al estilo Xerta
- Arroz de galeras y ajo tierno
- Atún a la brasa con mojo de algas y jugo de tomate
- Cochinitillo con flan de azafrán, mandarina y tamarindo
- Vasito de postre artesano
- 48€ (IVA incluido)**
- Bebidas incluidas (agua y refresco o vino)