

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 o amb líquat de enciam 3,50€/u
- Cocktail de gambes a l'estil Xerta 9€
- Croquetes artesanes d'ortigues 2,10€/u
- Musclos del Delta al vapor 9€

POSTRES

- Gotets de postres artesans 4€

PLATETS

Platets de peix i carn a l'estil Xerta

- Pèsols ofegats amb foie 22€
- Cap i pota amb cigrons 12€
- Tonyina a la brasa amb "mojo" d'algues i suc de tomàquet 16€
- Arròs de galeres i all tendre 14€
- Garrí amb flam de safrà, mandarina i tamarindo 21€
- Corder amb caviar de coco, salsa de cafè i cítrics 16€
- Caneló d'ànec salvatge, beixamel de romer i salsa d'amareto 8€/u

ELS MENÚS DE XERTA TAPAS

Menú de Tapas

A escollir: ostra al natural o croqueta d'ortigues

Cocktail de gambes a l'estil Xerta

Arròs de galeres i all tendre

Corder amb caviar de coco, salsa de cafè i cítrics

Gotet de postres artesans

28€ (IVA inclòs)

Begudes no incloses

Tapas Experience

A escollir: ostra al natural o croqueta d'ortigues

Cocktail de gambes a l'estil Xerta

Caneló d'ànec salvatge amb beixamel de romer i amareto

Arròs de galeres i all tendre

Tonyina a la brasa amb "mojo" d'algues i suc de tomàquet

Garrí amb flam de safrà, mandarina i tamarindo

Gotet de postres artesans

48€ (IVA inclòs)

Begudes incloses (aigua i refresc o vi)