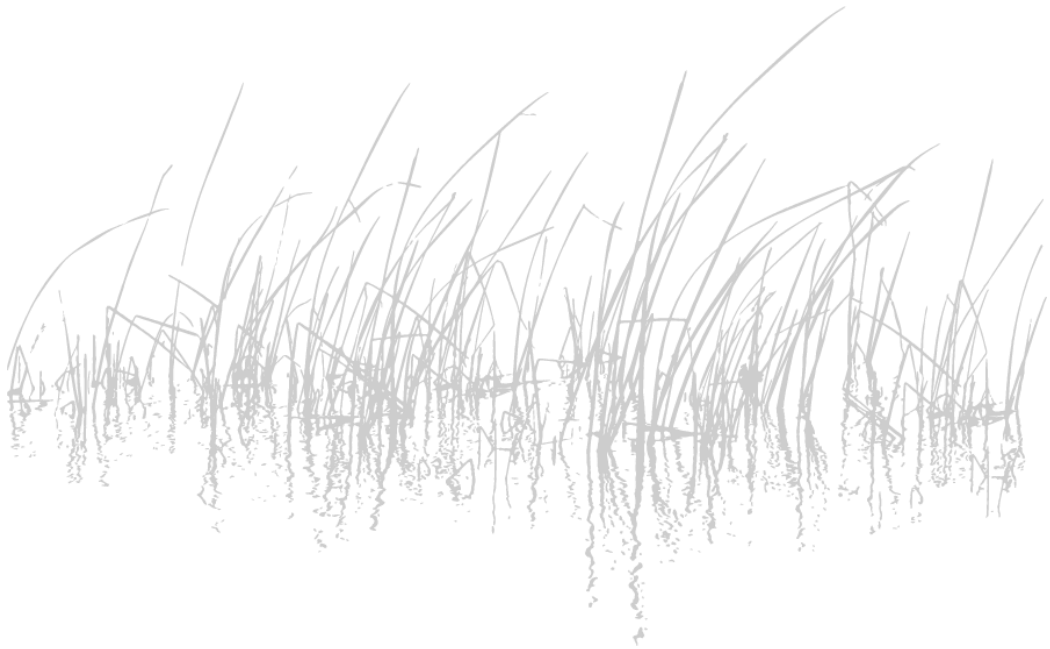


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Atún

Atún rojo de l'Ametlla de Mar con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido

Nuestra versión del calamar a la romana

Calamar marinado con pil-pil y tempura

Arroz de barraca

Arroz del Delta a la leña con pichón, múrgulas y vino rancio

Pescado de lonja

Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita con manjar blanco de pistacho, *menieure* de mandarina y trufa

Canetón de pato

Canetón a la mostaza con finas hierbas

Pre-postre exótico

Cre moso de coco con espuma de fruta de la pasión y sorbete de jengibre

La estrella

Falsa estrella de mar de mango, mousse de chocolate dulce y helado de té verde floral

Aguas, pan y mini dulces

90€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 58€ por persona

10% I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú Homenaje

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Ravioli de cangrejo y anguila

Ravioli de coco, albahaca, cangrejo azul, anguila ahumada y su consomé

Nuestra versión del calamar a la romana

Calamar marinado con pil-pil y tempura

Ceviche

Atún

Atún rojo de l'Ametlla de Mar con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido

La joya del Delta

Ostra del Delta con espárragos en texturas y caviar

Arroz socarrat

Arroz socarrat del Delta con tripitas y espardeñas

Pescado de lonja

Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita con manjar blanco de pistacho, *menieure* de mandarina y trufa

Canetón de pato

Canetón a la mostaza con finas hierbas

Pre-postre exótico

Cre moso de coco con espuma de fruta de la pasión y sorbete de jengibre

Babá al limoncello

Con helado de licor de arroz Segadors del Delta y merengue seco de canela

Aguas, pan y mini dulces

135€ por persona

(mesa completa)

Armonía de vinos, 72€ por persona

10% I.V.A. incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníque a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú del Delta

(de martes a viernes no festivos mediodía y noche)

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Atún

Atún rojo de l'Ametlla de Mar con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido

Más que un huevo frito

Huevo frito de pato con parmentier, foie y vinagre de la Terra Alta


Arroz de gambas

Arroz cremoso del Delta con gambita de playa, jugo ardiente y velo de gamba y alioli de ajo asado

Pan con chocolate, como antes

Pan con chocolate, aceite y algas

Aguas, pan y mini dulces



55€ por persona
(mesa completa)
10% de I.V.A. incluido

Menú Ejecutivo

(mediodías de martes a viernes no festivos)

Aperitivos Xerta

Un primero a escoger entre dos

Una carne o un pescado de lonja

Un postre a escoger entre dos

Dos copas de vino, pan, aguas y mini dulces

42€ por persona
(mesa completa)
10% de I.V.A. incluido

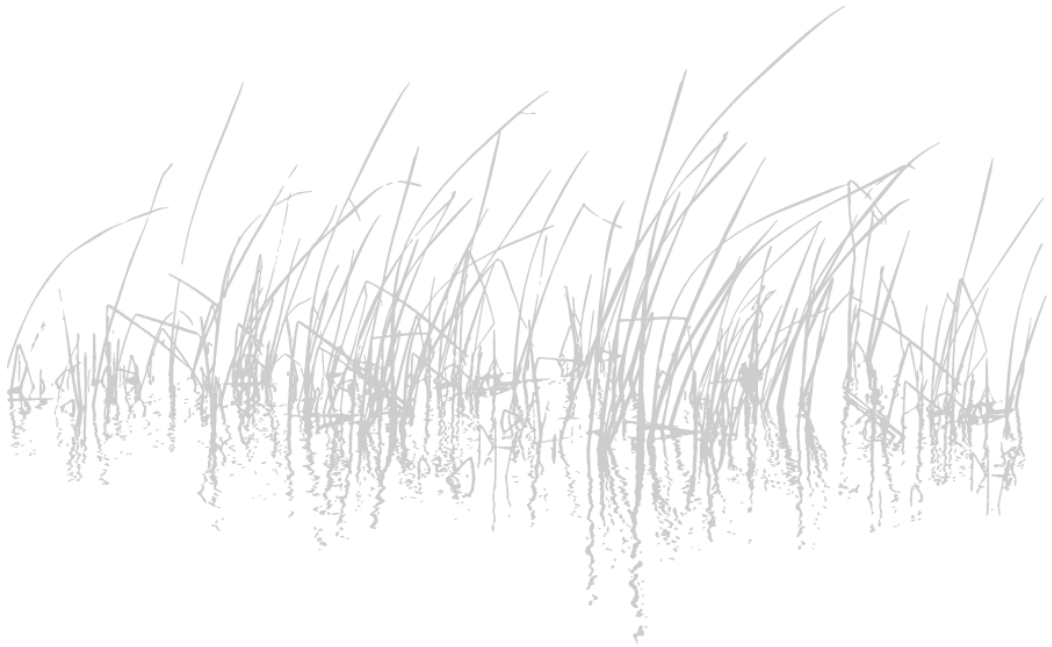
Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

A la carta

| | |
|---|--------------|
| Arroz de barraca Arroz del Delta a la leña con pichón, múrgoles y vino rancio | 26€ |
| Arroz socarrat Arroz socarrat del Delta con tripititas y espardeñas | 25€ |
| Arroz de gambas Arroz cremoso del Delta con gambita de playa, jugo ardiente y velo de gamba y alioli de ajo asado | 25€ |
| Ravioli de cangrejo Ravioli de coco, albahaca, cangrejo azul y su consomé | 25€ |
| Ostra (1 unidad) | 3,50€ |
| Atún rojo Atún rojo de l'Atmella de Mar con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido | 30€ |
| Mas que un huevo frito Huevo frito de pato con parmentier, foie y vinadre de la Terra Alta | 25€ |
| Ceviche | 28€ |
| Canetón de pato Canetón a la mostaza con finas hierbas | 38€ |
| Pescado de lonja Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita con manjar blanco de pistacho, <i>menieure</i> de mandarina y trufa | 34€ |
| Baba al limoncello Con helado de licor de arroz Segadors del Delta y merengue seco de canela | 14€ |
| La estrella Falsa estrella de mar de mango, mousse de chocolate dulce y helado de té verde floral | 14€ |
| Pan con chocolate, como antes Pan con chocolate, aceite y algas | 14€ |

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.



Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.