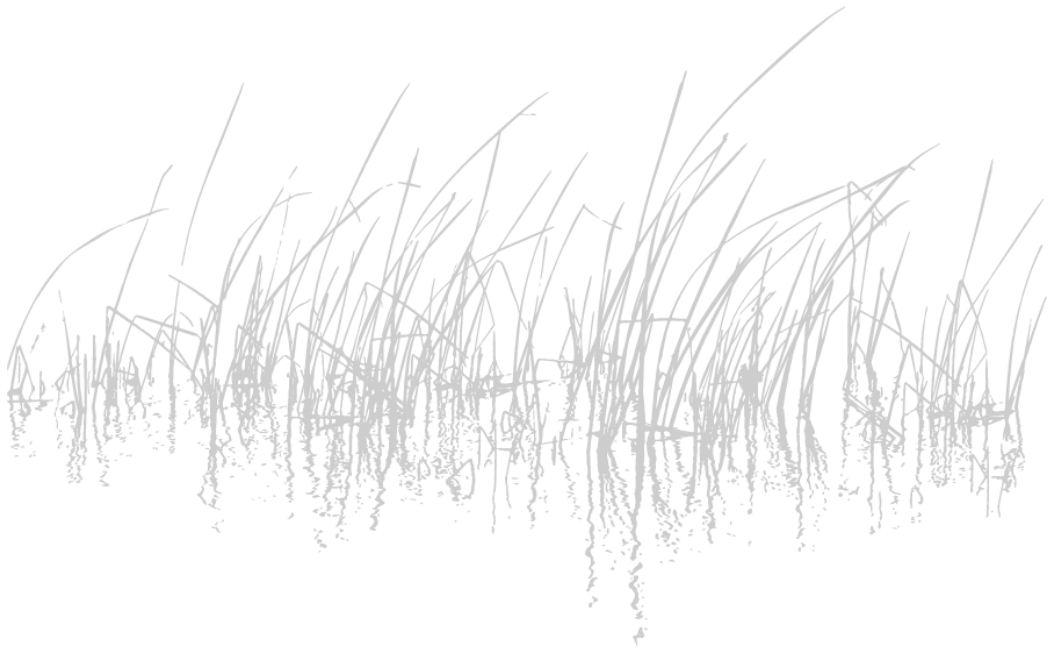


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Atún

Ventresca de atún rojo de l'Ametlla de Mar con gazpachuelo cítrico y aceite de perifollo

Nuestra versión del calamar a la romana

Calamar marinado con pil-pil y tempura

Arroz de barraca

Arroz del Delta a la leña con almejas, ortigues, tendones de ternera y emulsión de salsa verde

Pescado de lonja

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

Pichón

Con paté de sus interiores, salsifí y ravioli de muslo de pichón guisado

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

98€ 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, comuníque a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú Homenaje

Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

Ensalada de buey de mar

Con ámbar de tomate, jugo ardiente de erizo de mar, caviar y borraja

Nuestra versión del calamar a la romana

Calamar marinado con pil-pil y tempura

Ceviche

Atún

Ventresca de atún rojo de l' Ametlla de Mar con gazpachuelo cítrico y aceite de perifollo

La joya del Delta

Cigala con tartar de pato y alcaparras

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

Pichón

Con paté de sus interiores, salsifí y ravioli de muslo de pichón guisado

Pre-postre exótico

Cremoso de coco con espuma de fruta de la pasión y sorbete de jengibre

Pan con chocolate, como antes

Pan con chocolate, aceite y algas

Aguas, pan y mini dulces

143€ 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, comuníquese 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

Ventresca de atún rojo de l'Ametlla de Mar con gazpachuelo cítrico y aceite de perifollo

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

Baloo

Chocolate con crema de caramelo, plátano flambeado, toffe y pan de especias con cointreau

Aguas, pan y mini dulces

60€ 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

45€ por persona
(mesa completa)
10% de I.V.A. incluido

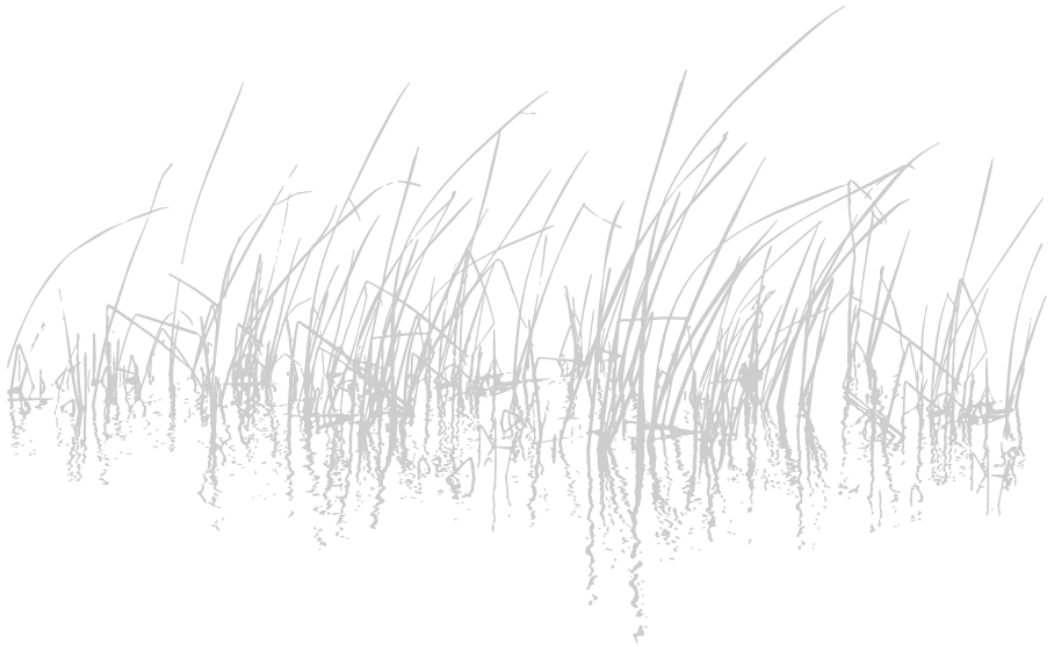
Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

A la carta

Arroz de barraca Arroz del Delta a la leña con almejas, ortigues, tendones de ternera y emulsión de salsa verde	26 €
Arroz socarrat Arroz socarrat del Delta con tripitas 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 €
Ostra (1 unidad)	3,50 €
Ensalada de buey de mar Con ámbar de tomate, jugo ardiente de erizo de mar, caviar y borraja	36 €
Atún rojo Ventresca de atún rojo de l'Ametlla de Mar con Gazpachuelo cítrico y aceite de perifollo	30 €
Más que un huevo frito Huevo frito de pato con parmentier, foie y vinagre de la Terra Alta	25 €
Ceviche	28 €
Pichón Con paté de sus interiores, salsifí y ravioli de muslo de pichón guisado	38 €
Pescado de lonja Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita con manjar blanco de pistacho, menieure de mandarina y trufa	34 €
Baloo Chocolate con crema de caramelo, plátano flambeado, toffe y pan de especias con cointreau	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 €

Servicio de pan 3,30 €
Servicio de agua 3,30 €
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.



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.