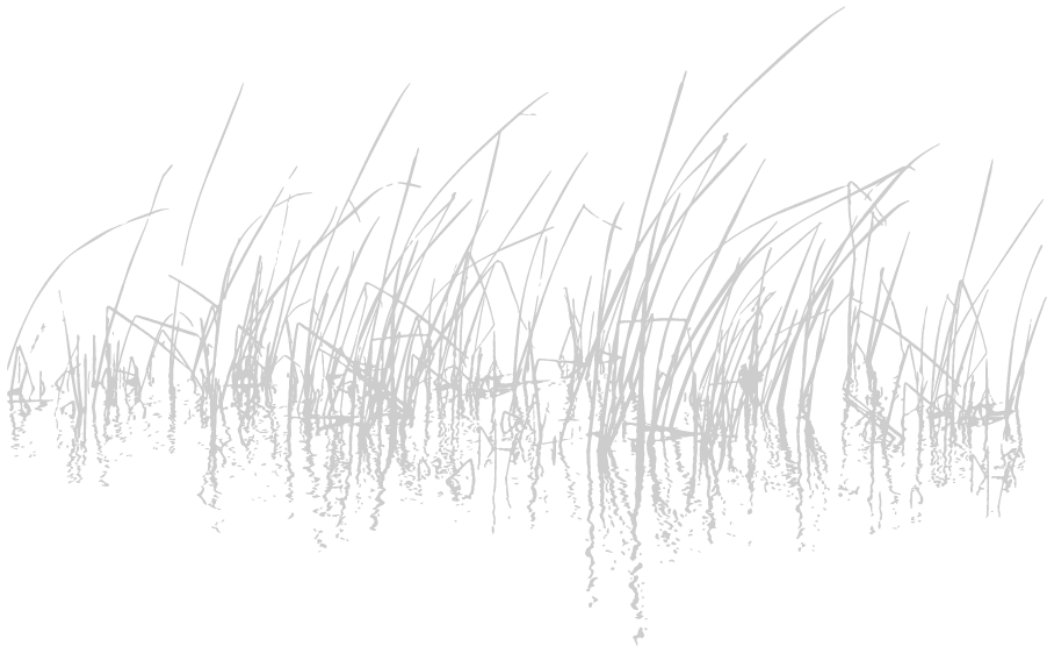


*Desde el corazón del Delta...*



*...al centro de Barcelona*

# Menú Degustación

## Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

## Ensalada del auténtico tomate mediterráneo

Selección de tomates ecológicos con ventresca de atún en dos texturas, consomé de agua de tomate y palo cortado

## 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* cítrica y trufa

## Pichón

Con paté de sus interiores, salsifi 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

## Buey de mar

Con tierra helada de hierbas, falso caviar de erizo, huevas de salmón y caviar

## Nuestra versión del calamar a la romana

Calamar marinado con pil-pil y tempura

## Ceviche de concha

Con helado de boniato y cilantro

## Ensalada del auténtico tomate mediterráneo

Selección de tomates ecológicos con ventresca de atún en dos texturas, consomé de agua de tomate y palo cortado

## La joya del Delta

Tartar de pato, yema curada, alcaparras, cereza fermentada y tostadita con mantequilla de anguila ahumada y trufa

## Arroz socarrat

Arroz socarrat del Delta con jugo ardiente de gambas y espardeñas

## Pescado de lonja

Pescado fresco de la lonja de *Sant Carles de la Ràpita* con manjar blanco de pistacho, *menieure* cítrica 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

## Pan con chocolate

Pan con chocolate y aceite

## 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

## Ensalada del auténtico tomate mediterráneo

Selección de tomates ecológicos con ventresca de atún en dos texturas, consomé de agua de tomate y palo cortado

## Más que un huevo frito

Huevo de pato a dos coccciones con parmentier, setas y vinagre de la Terra Alta

## Arroz de gambas

Arroz del Delta con gambita de playa, jugo ardiente 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

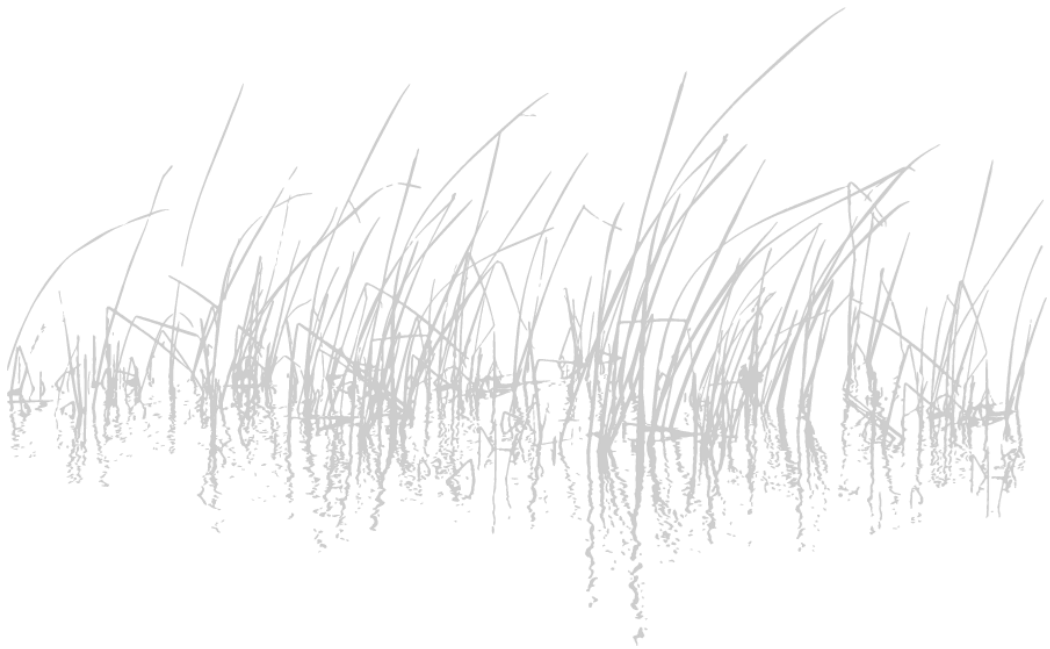
Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

# A la carta

<b>Arroz de barraca</b> Arroz del Delta a la leña con almejas, ortigues, tendones de ternera y emulsión de salsa verde	<b>26 €</b>
<b>Arroz socarrat</b> Arroz socarrat del Delta con jugo ardiente de gambas y espardeñas	<b>25 €</b>
<b>Arroz de gambas</b> Arroz del Delta con gambita de playa, jugo ardiente de gamba y alioli de ajo asado	<b>25 €</b>
<b>Ostra</b> (1 unidad)	<b>3,50 €</b>
<b>Buey de mar</b> Con tierra helada de hierbas, falso caviar de erizo, huevas de salmón y caviar	<b>36 €</b>
<b>Ensalada del auténtico tomate mediterráneo</b> Selección de tomates ecológicos con ventresca de atún en dos texturas, consomé de agua de tomate y palo cortado	<b>28 €</b>
<b>Más que un huevo frito</b> Huevo de pato a dos cocciones con parmentier, setas y vinagre de la Terra Alta	<b>25 €</b>
<b>Ceviche de concha</b> Con helado de boniato y cilantro	<b>28 €</b>
<b>Pichón</b> Con paté de sus interiores, salsifí y ravioli de muslo de pichón guisado	<b>38 €</b>
<b>Pescado de lonja</b> Pescado fresco de la lonja de Sant Carles de la Ràpita con manjar blanco de pistacho, menieure cítrica y trufa	<b>34 €</b>
<b>Baloo</b> Chocolate con crema de caramelo, plátano flambeado, toffe y pan de especias con cointreau	<b>14 €</b>
<b>La estrella</b> Falsa estrella de mar de mango, mousse de chocolate dulce y helado de té verde floral	<b>14 €</b>
<b>Pan con chocolate</b> Pan con chocolate y aceite	<b>14 €</b>

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.**