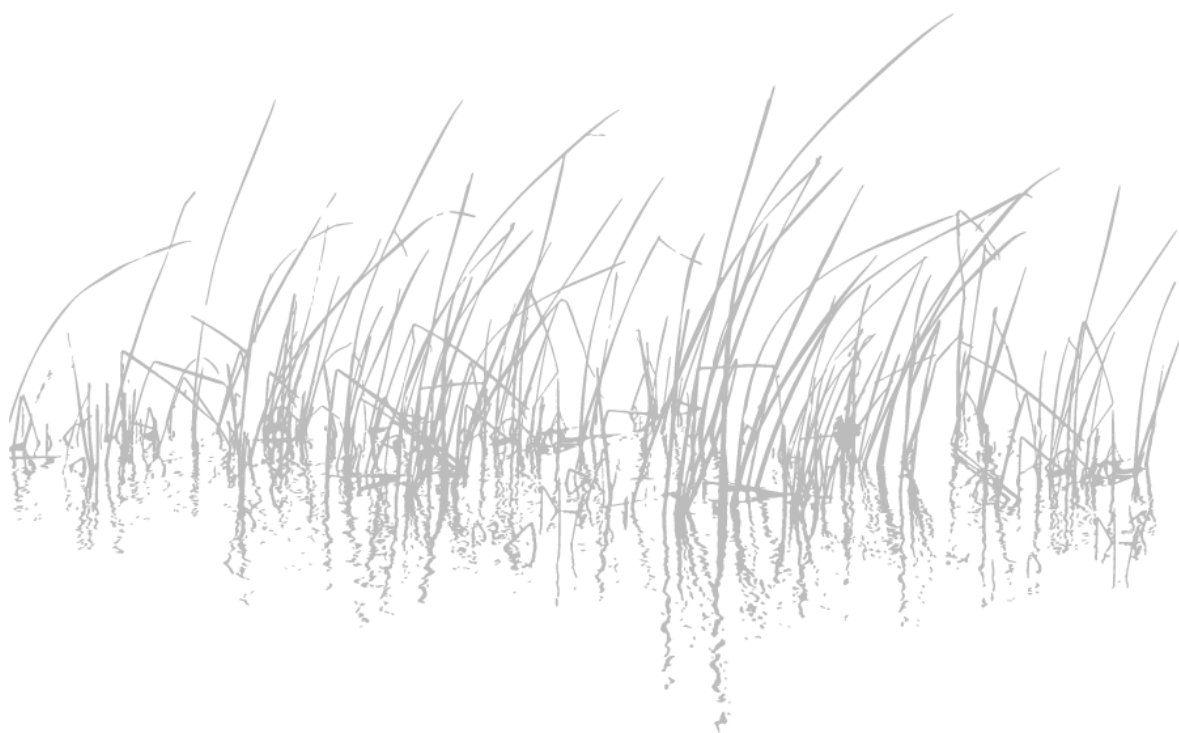


*Des del cor del Delta...*



*... al centre de Barcelona*

# Menú Degustació

## Musclera Xerta

Aperitius de temporada

## Amanida de l'autèntic tomàquet mediterrani

Selecció de tomàquets ecològics amb ventresca de tonyina en dues textures, consomé d'aigua de tomàquet i *palo cortado*

## La nostra versió del calamar a la romana

Calamar marinat amb pil-pil i tempura

## Arròs de barraca

Arròs del Delta a la llenya amb cloïsses, ortigues, tendons de vedella i emulsió de salsa verda

## Peix de llotja

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb menjar blanc de festuc, *menieure* cítrica i tòfona

## Colomí

Amb paté dels seus interiors, salsifí i ravioli de cuixa de colomí guisat

## Pre-postre exòtic

Cremós de coco amb escuma de fruita de la passió i sorbet de gingebre

## L'estrella

Falsa estrella de mar de mango, mousse de xocolata dulcey i gelat de te verd floral

## Aigües, pa i mini dolços

**98€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 58€ per persona

10€ I.V.A inclòs

# Menú Homenatge

## Musclera Xerta

Aperitiu de temporada

## Bou de mar

Amb terra gelada d'herbes, fals caviar de garota, ous de salmó i caviar

## La nostra versió del calamar a la romana

Calamar marinat amb pil-pil i tempura

## Ceviche de petxina

Amb gelat de moniato i coriandre

## Amanida de l'autèntic tomàquet mediterrani

Selecció de tomàquets ecològics amb ventresca de tonyina en dues textures, consomé d'aigua de tomàquet i *palo cortado*

## La joia del Delta

Tàrtar d'ànec, rovell curat, tàperes, cirera fermentada i torradeta amb mantega d'anguila fumada i tòfona

## Arròs socarrat

Arròs socarrat del Delta amb consomé de gamba i espadenyes

## Peix de llotja

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb menjar blanc de festuc, *menieure* cítrica i tòfona

## Colomí

Amb paté dels seus interiors, salsifí i ravioli de cuixa de colomí guisat

## Pre-postre exòtic

Cremós de coco amb escuma de fruita de la passió i sorbet de gingebre

## Pa amb xocolata

Pa amb xocolata i oli

## Aigües, pa i mini dolços

**143€ per persona**

(Taula completa)

Harmonia de vins: 72€ per persona

10% I.V.A inclòs

# Menú del Delta

(de dimarts a divendres no festius migdia i nit)

## Musclera Xerta

Aperitiu de temporada

## Amanida de l'autèntic tomàquet mediterrani

Selecció de tomàquets ecològics amb ventresca de tonyina en dues textures, consomé d'aigua de tomàquet i *palo cortado*

## Més que un ou ferrat

Ou d'ànec a dues coccions amb parmentier, bolets i vinagre de la Terra Alta

## Arròs de gambes

Arròs del Delta amb gambeta de platja, consomé de gamba i allioli d'all rostit

## Baloo

Xocolata amb crema de caramel, plàtan flamejat, toffe i pa d'espècies amb cointreau

## Aigües, pa i mini dolços

**60€ per persona**  
(taula completa)  
10% d' I.V.A. inclòs

# Menú executiu

(migdiés de dimarts a divendres no festius)

## Aperitiu Xerta

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un peix de llotja

Postres a escollir entre dos

## Dos copes de vi, pa, aigua i mini dolços

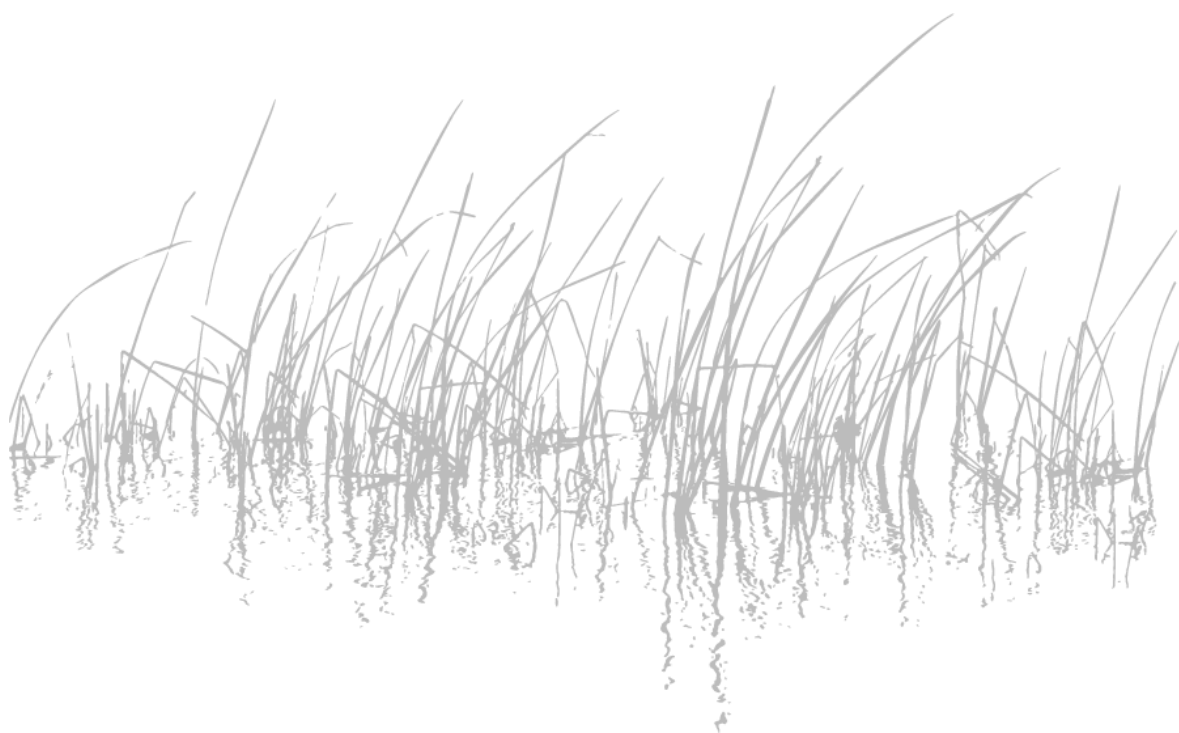
**45€ per persona**  
(taula completa)  
10% d' I.V.A. inclòs

# A la carta

<b>Arròs de barraca</b> Arròs del Delta a la llenya amb cloïsses, ortigues, tendons de vedella i emulsió de salsa verda	<b>26€</b>
<b>Arròs socarrat</b> Arròs socarrat del Delta amb consomé de gambes i espardenyes	<b>25€</b>
<b>Arròs de gambes</b> Arròs del Delta amb gambeta de platja, consomé de gamba i alloli d'all rostit	<b>25€</b>
<b>Ostra</b> (1 unitat)	<b>3,50€</b>
<b>Bou de mar</b> Amb terra gelada d'herbes, fals caviar de garota, ous de salmó i caviar	<b>36€</b>
<b>Amanida de l'autèntic tomàquet mediterrani</b> Selecció de tomàquets ecològics amb ventresca de tonyina en dues textures, consomé d'aigua de tomàquet i <i>palo cortado</i>	<b>28 €</b>
<b>Més que un ou ferrat</b> Ou d'ànec a dues coccions amb parmentier, bolets i vinagre de la Terra Alta	<b>25€</b>
<b>Ceviche de petxina</b> Amb gelat de moniato i coriandre	<b>28€</b>
<b>Colomí</b> Amb paté dels seus interiors, salsifí i ravioli de cuixa de colomí guisat	<b>38€</b>
<b>Peix de llotja</b> Peix de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb menjar blanc de festuc, <i>menieure</i> cítrica i tòfona	<b>34€</b>
<b>Baloo</b> Xocolata amb crema de caramel, plàtan flamejat, toffe i pa d'espècies amb cointreau	<b>14€</b>
<b>L'estrella</b> Falsa estrella de mar de mousse, mousse de xocolata dulcey i gelat de te verd floral	<b>14€</b>
<b>Pa amb xocolata</b> Pa amb xocolata i oli	<b>14€</b>

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

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.



**Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.**