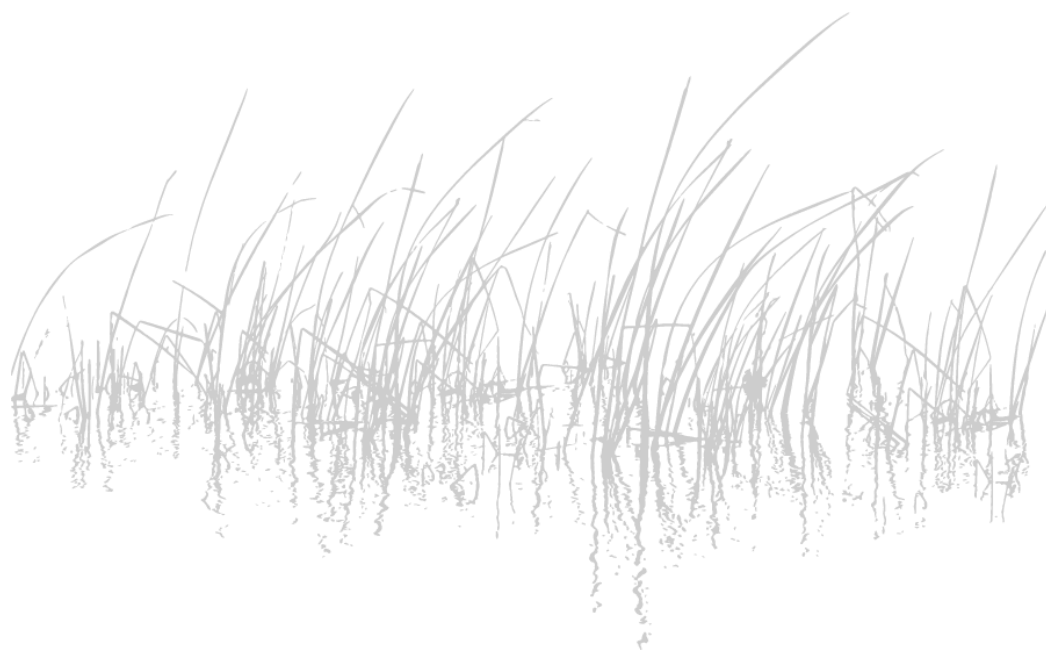


*Desde el corazón del Delta...*



*...al centro de Barcelona*

# Menú Degustación

## Mejillonera Xerta

Aperitivos de temporada

## Ravioli de anguila ahumada y queso Mahón

Consomé de bonito, azafrán y laurel. Crema de piñones y yema de pato curada

## Caballa curada

Con miso y mirin, setas, calabaza con haba tonka y zanahoria escabechada

## 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 blanc* de pistacho, *menieure* cítrica y trufa

## Pichón

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

## Pre-postre exótico

Cremoso 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

**98.00 € por persona**

(mesa completa)

Armonía de vinos, 58.00 € 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

## Ventresca y Mojama

En crudo, con aliño de naranja, almendra y diamantes de cava

## Brioche mar y montaña

Terrina de *cap i pota*, langosta, sardina ahumada y parmentier de patata trufada

## Crunch de pescado

Tempura ligera de pescado de lonja

## Arroz socarrat

Arroz socarrat del Delta con jugo de gambas y *espardenyes*

## Cortes y texturas de bacalao

Cococha de bacalao a la brasa y una variedad del mismo en varias texturas

## Romesquet de pato y Santa Pau

Mollejas de pato confitadas, fondo de romesco y judías de Santa Pau

## 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

**152.00 € por persona**

(mesa completa)

Armonía de vinos, 72.00 € 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

## Ventresca y Mojama

En crudo, con aliño de naranja, almendra y diamantes de cava

## Crunch de pescado

Tempura ligera de pescado de lonja


## Arroz de gambas

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

## Torrija del Ebro

Torrija embebida de licor de arroz, helado de cítricos y crujiente de cacao

## Aguas, pan y mini dulces



**60.00 € 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

**45.00 € 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><br>Arroz del Delta a la leña con almejas, ortigues, tendones de ternera y emulsión de salsa verde                                     | <b>26.00 €</b> |
| <b>Arroz socarrat</b><br>Arroz socarrat del Delta con jugo ardiente de gambas y <i>espardenyes</i>  | <b>25.00 €</b> |
| <b>Arroz de gambas</b><br>Arroz del Delta con gambita de playa, jugo ardiente de gamba y alioli de ajo asado  | <b>25.00 €</b> |
| <b>Ostra</b> (1 unidad)   | <b>3.50 €</b>  |
| <b>Ventresca y Mojama</b><br>En crudo, con aliño de naranja, almendra y diamantes de cava   | <b>28.00 €</b> |
| <b>Ravioli de anguila ahumada y queso Mahón</b><br>Consomé de bonito, azafrán y laurel. Crema de piñones y yema de pato curada                                | <b>24.00 €</b> |
| <b>Brioche mar y montaña</b><br>Terrina de cap i pota, langosta, sardina ahumada y parmentier de patata trufada   | <b>32.00 €</b> |
| <b>Cortes y texturas de bacalao</b><br>Cococha de bacalao a la brasa y una variedad del mismo en varias texturas  | <b>28.00 €</b> |
| <b>Pichón</b><br>Con paté de sus interiores, salsifí y ravioli de muslo de pichón guisado   | <b>38.00 €</b> |
| <b>Pescado de lonja</b><br>Pescado fresco de la lonja de <i>Sant Carles de la Ràpita</i> con <i>manjar blanc</i> de pistacho, <i>menieure</i> cítrica y trufa | <b>34.00 €</b> |
| <b>Torrija del Ebro</b><br>Torrija embebida de licor de arroz, helado de cítricos y crujiente de cacao  | <b>14.00 €</b> |
| <b>La estrella</b><br>Falsa estrella de mar de mango, mousse de chocolate dulce y helado de té verde floral   | <b>14.00 €</b> |
| <b>Pan con chocolate</b><br>Pan con chocolate y aceite  | <b>14.00 €</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.**