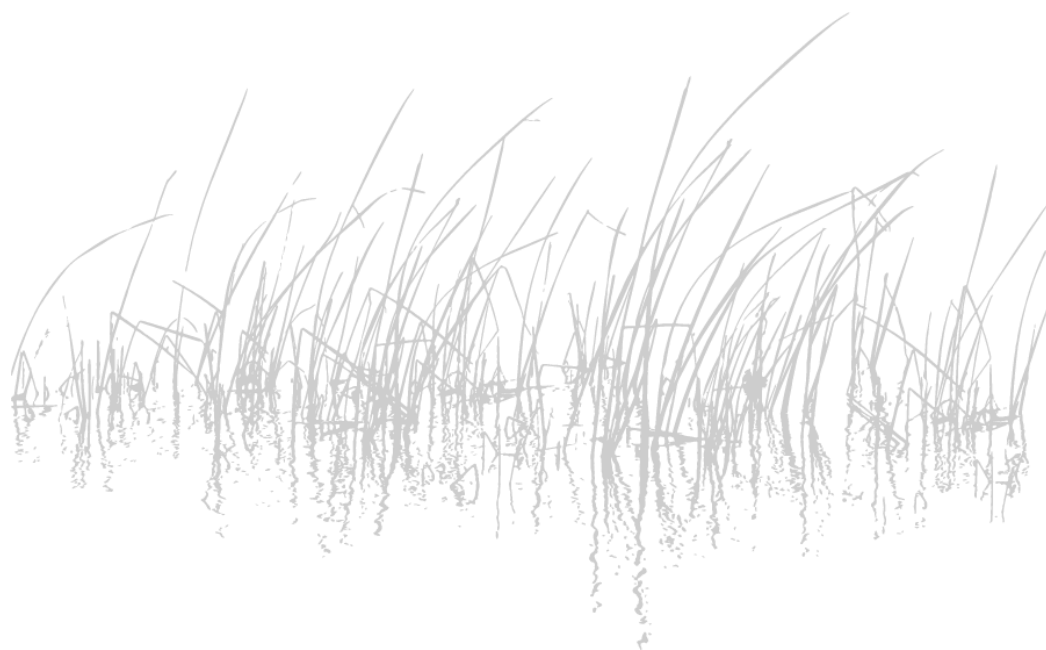


Desde el corazón del Delta...



...al centro de Barcelona

Menú Degustación

Skyline del Delta

Snacks de bienvenida

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 ortigas

Arroz del Delta con una selección de mariscos, emulsión de espirulina y salicornias

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

Sorbete de manzana mejicana con piña y pasión

Angulas dulces del Ebro

Angulas de trigo con pil pil dulce

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

Skyline del Delta

Snacks de bienvenida

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 en paella

Arroz socarrat del Delta con sepioneta, rape, alioli de erizo de mar y cebollino

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

Sorbete de manzana mejicana con piña y pasión

Camino del Delta

Recorrido por elaboraciones y productos típicos del Delta del Ebro

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

Menú del Delta

de martes medio día a viernes medio día.

Viernes noche, sábados y festivos no disponible

Skyline del Delta

Snacks de bienvenida

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 pato

Arroz del Delta con foie escabechado, confit desmigado, magret curado y ceniza de romero

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

Entrantes

Ostra (1 unidad) **4.50 €**

Ventresca y Mojama **28.00 €**

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

Ravioli de anguila ahumada y queso Mahón **24.00 €**

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

Brioche mar y montaña **28.00 €**

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

Cortes y texturas de bacalao **26.00 €**

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

Arroz de ortigas **27.00 €**

Arroz del Delta con una selección de mariscos, emulsión de espirulina y salicornias

Arroz socarrat en paella **26.00 €**

Arroz socarrat del Delta con sepioneta, rape, all i oli de erizo de mar y cebollino
(Ideal para compartir, precio por persona)

Arroz de pato **26.00 €**

Arroz del Delta con foie escabechado, confit desmigado, magret curado y ceniza de romero

Platos principales

Pescado de lonja **36.00 €**

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

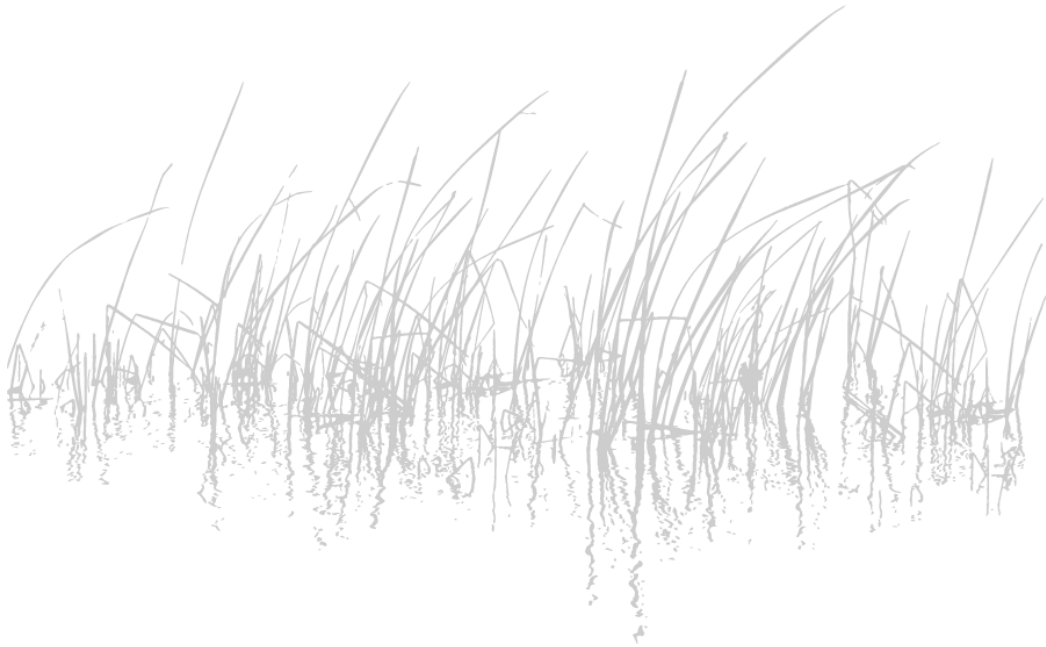
Pichón **38.00 €**

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

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.

Postres

Torrija del Ebro	14.00 €
Torrija embebida de licor de arroz, helado de cítricos y crujiente de cacao	
Angulas dulces del Ebro	14.00 €
Angulas de trigo con pil pil dulce	
Camino del Delta	14.00 €
Recorrido por elaboraciones y productos típicos del Delta del Ebro	



Servicio de pan **3.50 €** / Servicio de agua **3.50 €** / 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.