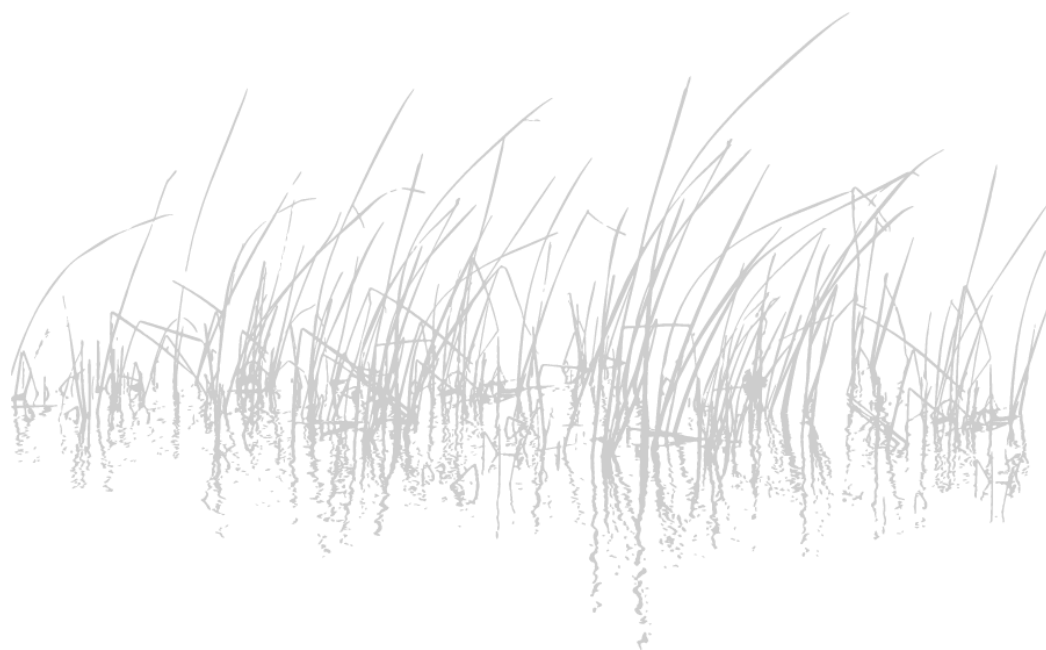


Desde el corazón del Delta...



...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

Empedrat texturizado de langostinos de Sant Carles de la Ràpita

Ensalada fría texturizada de tomate, pimiento y cebolla, judías de Santa Pau, olivas negras y langostinos macerados

Arroz de ortigas

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

Pescado a la brasa

Pescado fresco de la lonja de *Sant Carles de la Ràpita* con carbón de yuca y puerro y ascuas de pimiento y tomate

Terrina de pularda trufada

Con hierbas mediterráneas, milhojas tricolor de tubérculos, salsa catalana y pera

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 negro de pescado

Tempura ligera de pescado de lonja con naranja, raifort y acelgas

Arroz socarrat en paella

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

Cocochas de bacalao en pil pil

y una variedad del mismo en varias texturas y algas

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 demi-glacé de cebolla, cremoso de lima y estragón y crujiente de algas con su caviar

Jabalí

Con ñoquis de verduras, fresas y frutos rojos, medallón de foie y tierra de ibérico y cacao

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 negro de pescado

Tempura ligera de pescado de lonja con naranja, raifort y acelgas

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, comunique 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 En crudo, con aliño de naranja, almendra y diamantes de cava	28.00 €
Ravioli de anguila ahumada y queso Mahón Consomé de bonito, azafrán y laurel. Crema de piñones y yema de pato curada	24.00 €
Brioche mar y montaña Terrina de cap i pota, langosta, sardina ahumada y parmentier de patata trufada	28.00 €
Cocochas de bacalao en pil pil y una variedad del mismo en varias texturas y algas	26.00 €
Arroz de ortigas Arroz del Delta con una selección de mariscos, emulsión de espirulina y salicornias	27.00 €
Arroz socarrat en paella Arroz socarrat del Delta con sepioneta, rape, all i oli de erizo de mar y cebollino (Ideal para compartir, precio por persona)	26.00 €
Arroz de pato Arroz del Delta con foie escabechado, confit desmigado, magret curado y ceniza de romero	26.00 €

Platos principales

Pescado a la brasa Pescado fresco de la lonja de <i>Sant Carles de la Ràpita</i> con carbón de yuca y puerro, ascuas de pimiento y tomate	36.00 €
Pescado de lonja Pescado fresco de la lonja de <i>Sant Carles de la Ràpita</i> con demi-glace de cebolla, cremoso de lima y estragón y crujiente de algas con su caviar	36.00 €

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.

Terrina de pularda trufada **36.00 €**
Con hierbas mediterráneas, milhojas tricolor de tubérculos,
salsa catalana y pera

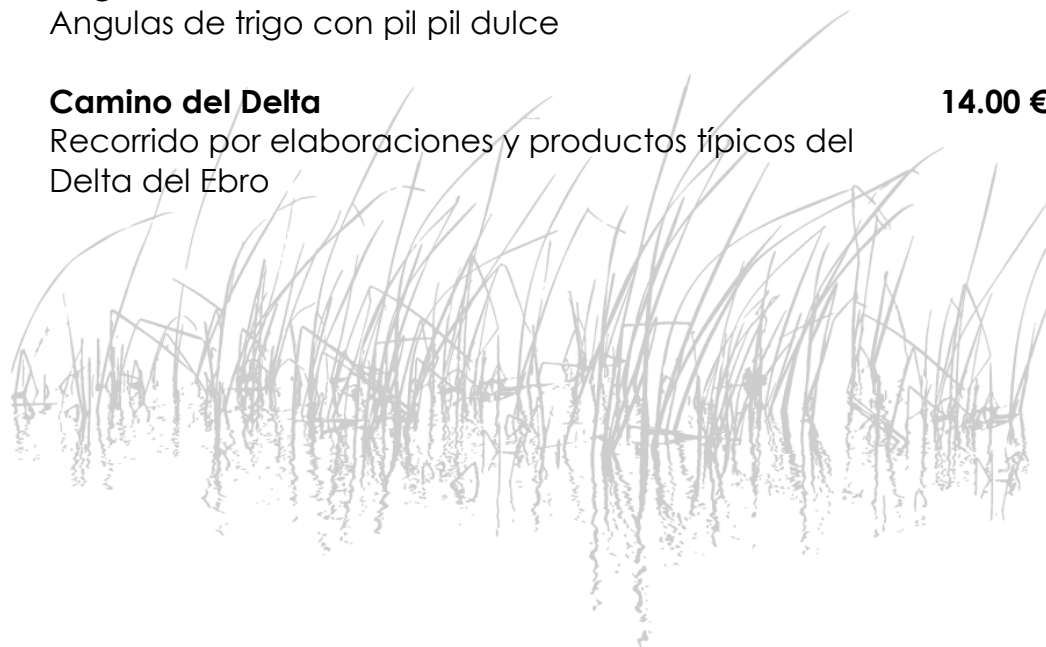
Jabalí **38.00 €**
Con ñoquis de verduras, fresas y frutos rojos, medallón de
foie y tierra de ibérico y cacao

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.