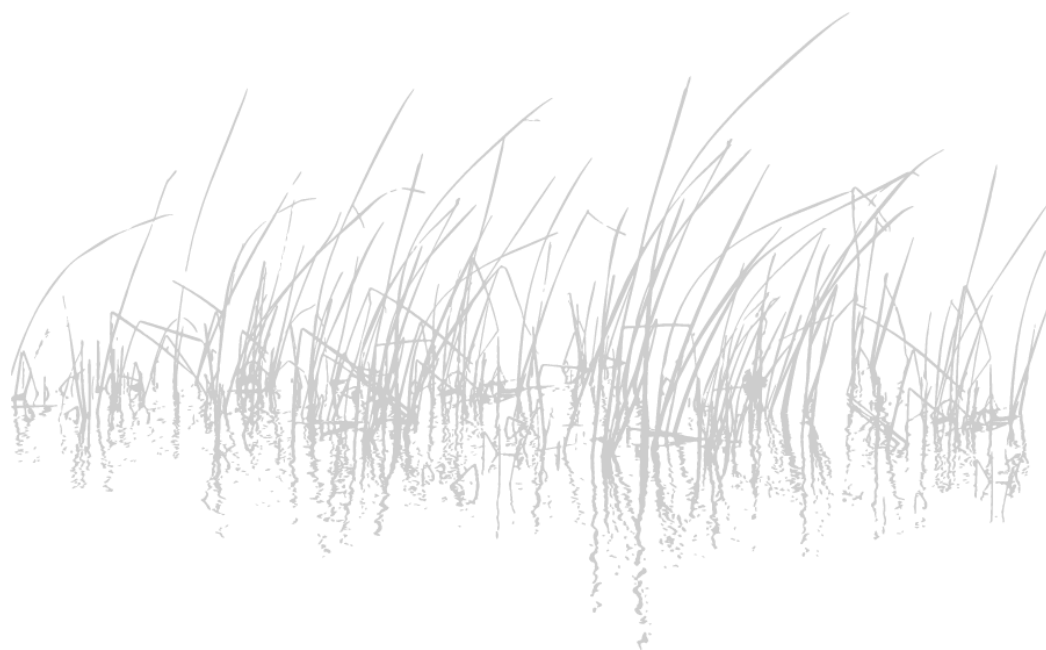


Des de el cor del Delta...



...al centre de Barcelona

Menú Degustació

Skyline del Delta

Snacks de benvinguda

Ravioli d'anguila fumada i formatge Maó

Consomé de bonítol, safrà i llorer. Crema de pinyons i rovell d'ànec curat

Empedrat texturitzat de llagostins de Sant Carles de la Ràpita

Amanida freda texturitzada de tomàquet, pebrot i ceba, fesols de Santa Pau, olives negres i llagostins macerats

Arròs d'ortigues

Arròs del Delta amb una selecció de mariscs, emulsió d'espíulina i salicòrnies

Peix a la brasa

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb carbó de iuca i porro i brases de pebrot i tomàquet

Terrina de pularda trufada

Amb herbes mediterrànies, milfulles tricolor de tubercles, salsa catalana i pera

Primeres postres

Sorbet de poma mexicana amb pinya i passió

Angules dolces de l'Ebre

Angules de blat amb pil-pil dolç

Aigües, pa i mini dolços

98.00 € per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 58.00 € per persona

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.

Menú Homenatge

Skyline del Delta

Snacks de benvinguda

Ventresca i moixama

En cru, amanit amb taronja, ametlla i diamants de cava

Brioix mar i muntanya

Terrina de cap i pota, llagosta, sardina fumada i parmentier de patata trufada

Crunch negre de peix

Tempura lleugera de peix de llotja amb taronja, rave japonès i bledes

Arròs socarrat en paella

Arròs socarrat del Delta amb sepionets, rap, allioli d'eriçó de mar i cibulet

Cocotxes de bacallà al pil pil

I una varietat del mateix en diverses textures i algues

Romesquet d'ànec i Santa Pau

Pedrers d'ànec confitats, fons de romesco i mongetes de Santa Pau

Peix de llotja

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb demi-glace de ceba, cremós de llimona i estragó i cruixent d'algues amb el seu caviar

Porc senglar

Amb nyoquis de verdures, maduixes i fruites vermelles, medalló de foie-gras i terra d'ibèric i cacau

Primeres postres

Sorbet de poma mexicana amb pinya i passió

Camí del Delta

Recorregut per elaboracions i productes típics del Delta de l'Ebre

Aigües, pa i mini dolços

152.00 € per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 72.00 € per persona

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.

Menú del Delta

de dimarts migdia a divendres migdia.
Divendres nit, dissabtes i festius no disponible

Skyline del Delta

Snacks de benvinguda

Ventresca i moixama

En cru, amanit amb taronja, ametlla i diamants de cava

Crunch negre de peix

Tempura lleugera de peix de llotja amb taronja, rave japonès i bledes

Arròs d'ànec

Arròs del Delta amb foie escabetxat, confit esqueixat, magret curat i cendra de romaní

Torrija de l'Ebre

Torrija empapada de licor d'arròs, gelat de cítrics i cruixent de cacau

Aigües, pa i mini dolços

60.00 € per persona
(Taula completa)
10 % I.V.A inclòs

Menú Executiu

migdies de dimarts a divendres no festius

Aperitius 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

45.00 € per persona
(Taula completa)
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.

A la carta

Entrants

Ostra (1 unitat)	4.50 €
Ventresca i moixama En cru, amanit amb taronja, ametlla i diamants de cava	28.00 €
Ravioli d'anguila fumada i formatge Maó Consomé de bonítol, safrà i llorer. Crema de pinyons i rovell d'ànec curat	24.00 €
Brioix mar i muntanya Terrina de cap i pota, llagosta, sardina fumada i parmentier de patata trufada	28.00 €
Cocotxes de bacallà al pil pil I una varietat del mateix en diverses textures i algues	26.00 €
Arròs d'ortigues Arròs del Delta amb una selecció de mariscs, emulsió d'espírulina i salicòmies	27.00 €
Arròs socarrat en paella Arròs socarrat del Delta amb sepionets, rap, allioli d'eriçó de mar i cibulet. <i>Ideal per compartir. Preu per persona.</i>	26.00 €
Arròs d'ànec Arròs del Delta amb foie escabetxat, confit esqueixat, magret curat i cendra de romaní	26.00 €

Principals

Peix a la brasa Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb carbó de iuca i porro, brases de pebrot i tomàquet	36.00 €
Peix de llotja Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb demi-glace de ceba, cremós de llimona i estragó i cruixent d'algues amb el seu caviar	36.00 €

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.

Terrina de pularda trufada **36.00 €**
Amb herbes mediterrànies, milfulles tricolor de tubercles, salsa catalana i pera

Porc senglar **38.00 €**
Amb nyoquis de verdures, maduixes i fruites vermelles, medalló de foie-gras i terra d'ibèric i cacau

Postres

Torrija de l'Ebre **14.00 €**
Torrija empapada de licor d'arròs, gelat de cítrics i cruixent de cacau

Angules dolces de l'Ebre **14.00 €**
Angules de blat amb pil-pil dolç

Camí del Delta **14.00 €**
Recorregut per elaboracions i productes típics del Delta de l'Ebre



Servei de pa **3.50 €** / Servei d'aigua **3.50 €** / 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.