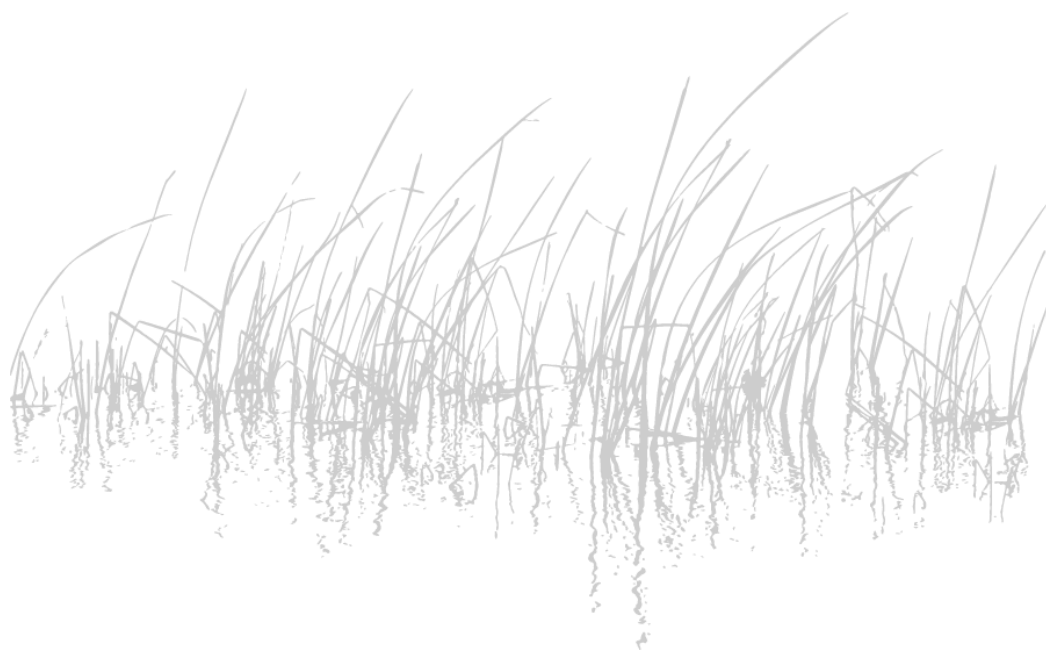


Desde el corazón del Delta...

Des de el cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Menú Degustación | Menú Degustació

Skyline del Delta | Snacks de bienvenida

Skyline del Delta | Snacks de benvinguda

Niguri de calamar y langostino con cítricos y bolitas de tempura

Niguri de calamar i llagostí amb cítrics i boletes de tempura

Sepión de 'punxa' y pulpito orejudo con tinta de naranja y albahaca

Sipió de punxa i popet orellut amb tinta de taronja i alfàbrega

Arroz de atún rojo con naranja y anís

Arròs de tonyina vermella amb taronja i anís

Pescado de lonja con bearnesa, cebada y trufa

Peix de llotja amb bearnesa, ordi i tòfona

Lomo bajo con mezcal, cacao y algarroba

Llom baix amb mescal, cacau i garrofa

Panna cotta de frambuesa con té matcha y vermut

Pannacotta de gerds amb té matxa i vermut

Carrot cake con naranja

Carrot cake amb taronja

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

105.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 60.00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 60.00 € per persona (opcional)

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 | 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 Homenaje | Menú Homenatge

Skyline del Delta | Snacks de bienvenida

Skyline del Delta | Snacks de benvinguda

Ventresca de atún con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido

Ventresca de tonyina amb mojo de pastanaga, pinyons i cogombre envinagrat

Niguiri de calamar y langostino con cítricos y bolitas de tempura

Niguiri de calamar i llagostí amb cítrics i boletes de tempura

Sepión de 'punxa' y pulpito orejudo con tinta de naranja y albahaca

Sipió de punxa i popet orellut amb tinta de taronja i alfàbrega

Trampantojo de pulpo con patata y 'all i oli'

Trampantojo de pop amb patata i all i oli

Arroz de mar con erizo, gamba roja y ostra

Arròs de mar amb eriçó, gamba vermella i ostra

Espardeñas y cocochas al pil pil

Espardenyes i cocotxes al pil pil

Pescado a la brasa con bizcocho de puerro y pimiento

Peix a la brasa amb bescuit de porro i pebrot

Popieta de cordero con ginebra, rosácea y leche de oveja con tomillo

Polpeta de xai amb ginebra, rosàcia i llet d'ovella amb farigola

Panna cotta de frambuesa con té matcha y vermut

Pannacotta de gerds amb té matxa i vermut

Miss Clementina: Naranja, chocolate y pistacho

Miss Clementina: taronja, xocolata i festuc

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

162.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 74.00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 74.00 € per persona (opcional)

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 | 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 | Menú del Delta

de martes medio día a viernes medio día | de dimarts migdia a divendres migdia.
Viernes noche, sábados y festivos no disponible | Divendres nit, dissabtes i festius no disponible

Skyline del Delta | Snacks de bienvenida

Skyline del Delta | Snacks de benvinguda

Ventresca de atún con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido

Ventresca de tonyina amb mojo de pastanaga, pinyons i cogombre envinagrat

Desayuno de otoño: Setas de temporada, parmentier trufado, huevo de pato, virutas de foie, crujiente de alcachofa y demi-glace

Esmorzar de tardor: Bolets de temporada, parmentier trufat, ou d'ànec, encenalls de foie, cruixent de carxofa i demi-glace

Arroz del Delta del Ebro con pato

Arròs del Delta de l'Ebre amb ànec

Fondo cítrico marino con yuzu, pasión y chocolate

Fons cítric marí amb iuzu, passió i xocolata

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

60.00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

Menú Ejecutivo | Menú Executiu

mediodías de martes a viernes no festivos
migdies de dimarts a divendres no festius

Aperitivos Xerta

Aperitius Xerta

Un primero a escoger entre dos

Un primer a escollir entre dos

Una carne o un pescado de lonja

Una carn o un peix de llotja

Un postre a escoger entre dos

Postres a escollir entre dos

Dos copas de vino, pan, aguas y petit fours

Dos copes de vi, pa, aigua i petit fours

45.00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

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 | 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 | A la carta

Entrantes | Entrants

Ostra (1 unidad) Ostra (1 unitat)	4.50 €
Ventresca de atún con mojo de zanahoria, piñones y pepino encurtido Ventresca de tonyina amb mojo de pastanaga, pinyons i cogombre envinagrat	30.00 €
Niguri de calamar y langostino con cítricos y bolitas de tempura Niguri de calamar i llagostí amb cítrics i boletes de tempura	29.00 €
Trampantojo de pulpo con patata y 'all i oli' Trampantojo de pop amb patata i all i oli	29.00 €
Sepión de 'punxa' y pulpito orejudo con tinta de naranja y albahaca Sipió de punxa i popet orellut amb tinta de taronja i alfàbrega	30.00 €
Espardeñas y cocochas al pil pil Espardenyes i cocotxes al pil pil	36.00 €
Desayuno de otoño: Setas de temporada, parmentier trufado, huevo de pato, virutas de foie, crujiente de alcachofa y demi glace Esmorzar de tardor: Bolets de temporada, parmentier trufat, ou d'ànec, encenalls de foie, cruixent de carxofa i demi-glace	26.00 €
Arroz de atún rojo con naranja y anís Arròs de tonyina vermella amb taronja i anís	28.00 €
Arroz de mar con erizo, gamba roja y ostra Arròs de mar amb eriçó, gamba vermella i ostra	28.00 €
Arroz del Delta del Ebro con pato Arròs del Delta de l'Ebre amb ànec	27.00 €

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 | 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.

Platos principales | Plats principals

Pescado de lonja con bearnesa, cebada y trufa Peix de llotja amb bearnesa, ordi i tòfona	38.00 €
Pescado a la brasa con bizcocho de puerro y pimiento Peix a la brasa amb bescuit de porro i pebrot	36.00 €
Lomo bajo con mezcal, cacao y algarroba Llom baix amb mescal, cacau i garrofa	36.00 €
Popietas de cordero con ginebra, rosácea y leche de oveja con tomillo Polpeta de xai amb ginebra, rosàcia i llet d'ovella amb farigola	38.00 €

Postres | Postres

Carrot cake con naranja Carrot cake amb taronja	14.00 €
Miss Clementina: Naranja, chocolate y pistacho Miss Clementina: taronja, xocolata i festuc	14.00 €
Fondo cítrico marino con yuzu, pasión y chocolate Fons cítric marí amb iuzu, passió i xocolata	14.00 €

Servicio de pan 3.50 € | Servicio de agua 3.50 €
Servei de pa 3.50 € | Servei d'aigua 3.50 €

10% I.V.A. incluido | 10 % I.V.A inclòs

Bajo petición del cliente, existe la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos no consumidos | Sota petició del client, existeix la possibilitat d'endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit.

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 | 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.