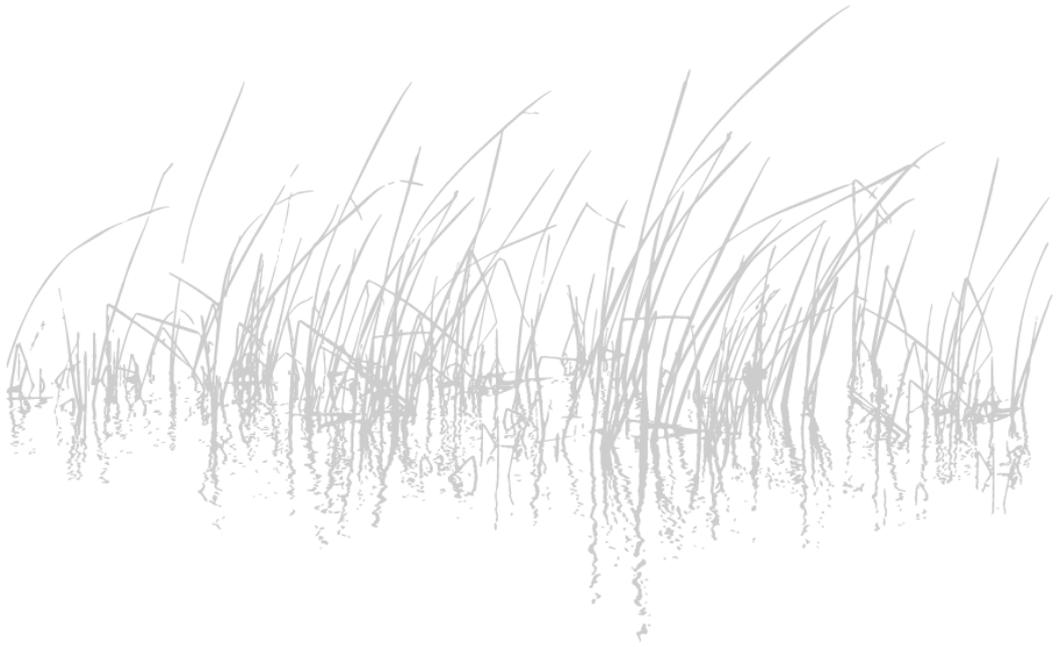


***From the heart of the Delta...***  
*Du coeur du Delta...*



***...to the centre of Barcelona***  
*...au centre de Barcelone*

# Tasting Menu | Menu Dégustation

## **Delta skyline | Welcome snacks**

Skyline du Delta | Snacks de bienvenue

## **Squid and prawn niguri with citrus and tempura balls**

Niguri de calamar et crevette aux agrumes et billes de tempura

## **'Punxa' cuttlefish and eared octopus with orange and basil ink**

Supion 'punxa' et petit poulpe oreillard à l'encre d'orange et basilic

## **Bluefin tuna rice with orange and aniseed**

Riz au thon rouge avec orange et anis

## **Fish of the day with béarnaise, barley and truffle**

Poisson de la criée avec béarnaise, orge et truffe

## **Beef sirloin with mezcal, cacao and carob**

Faux-filet au mezcal, cacao et caroube

## **Raspberry panna cotta with matcha tea and vermouth**

Panna cotta à la framboise avec thé matcha et vermouth

## **Carrot cake with orange**

Carrot cake à l'orange

## **Petit fours**

## **Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

105.00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines 60.00 € per person (optional)

Assortiment de vins 60.00 € par personne (optionnel)

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# Homage Menu | Menu Hommage

## Delta skyline | Welcome snacks

Skyline du Delta | Snacks de bienvenue

## Tuna belly with carrot mojo, pine nuts and pickled cucumber

Ventrèche de thon avec mojo de carotte, pignons et concombre mariné

## Squid and prawn niguri with citrus and tempura balls

Niguri de calamar et crevette aux agrumes et billes de tempura

## 'Punxa' cuttlefish and eared octopus with orange and basil ink

Supion 'punxa' et petit poulpe oreillard à l'encre d'orange et basilic

## Octopus 'Trampantojo' with potato and 'all i oli'

Illusion d'octopus avec pomme de terre et 'all i oli'

## Seafood rice with sea urchin, red prawn and oyster

Riz marin aux oursins, crevettes rouges et huîtres

## 'Espardeñas' and 'coco-chas' with pil pil sauce

Espardennes et joues de cabillaud à la sauce pil pil

## Grilled fish with leek and pepper cake

Poisson grillé avec cake aux poireaux et poivrons

## Lamb paupiette with gin, Rosaceae and sheep's milk with thyme

Paupiette d'agneau avec gin, rosacée et lait de brebis au thym

## Raspberry panna cotta with matcha tea and vermouth

Panna cotta à la framboise avec thé matcha et vermouth

## Miss Clementine: Orange, chocolate and pistachio

Miss Clementina : Orange, chocolat et pistache

## Petit fours

## Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

162.00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines 74.00 € per person

Assortiment de vins, 74.00 € par personne

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# Delta Menu | Menu du Delta

**Tuesday lunchtime to Friday lunchtime. Not available on Friday nights, Saturdays or bank holidays** | Du mardi midi au vendredi midi. Indisponible le vendredi soir, samedi et jours fériés

## **Delta skyline | Welcome snacks**

Skyline du Delta | Snacks de bienvenue

## **Tuna belly with carrot mojo, pine nuts and pickled cucumber**

Ventrèche de thon avec mojo de carotte, pignons et concombre mariné

## **Autumn breakfast: seasonal mushrooms, truffle parmentier, duck egg, foie shavings, artichoke crisp and demi-glace**

Petit déjeuner d'automne : Champignons de saison, parmentier à la truffe, œuf de canard, copeaux de foie gras, croustillant d'artichaut et demi-glace

## **Ebro Delta rice with duck**

Riz du Delta de l'Èbre avec canard

## **Citrus seabed with yuzu, passion fruit and chocolate**

Fond d'agrumes marin avec yuzu, fruit de la passion et chocolat

## **Petit fours**

## **Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

60.00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

# Executive Menu | Menu Cadre

**Tuesday to Friday lunch, excluding bank holidays**

Du mardi au vendredi non fériés, le midi

## **Xerta Aperitifs**

Apéritifs Xerta

## **Choice of two starters**

Une entrée à choisir entre deux propositions

## **Fresh meat or fish of the day**

Une viande ou un poisson de la criée

## **Choice of two desserts**

Un dessert à choisir entre deux propositions

## **Two glasses of wine, bread, water and mini sweets**

Deux verres de vin, pain, eau et petits fours

45.00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

# A la carte | À la carte

## Starters | Entrées

**Oyster** (1 unit) **4.50 €**  
Huître (1 pièce)

**Tuna belly with carrot mojo, pine nuts and pickled cucumber** **30.00 €**  
Ventrèche de thon avec mojo de carotte, pignons et concombre mariné

**Squid and prawn niguri with citrus and tempura balls** **29.00 €**  
Niguri de calamar et crevette aux agrumes et billes de tempura

**Octopus 'Trampantojo' with potato and 'all i oli'** **29.00 €**  
Illusion d'octopus avec pomme de terre et 'all i oli'

**'Punxa' cuttlefish and eared octopus with orange and basil ink** **30.00 €**  
Supion 'punxa' et petit poulpe oreillard à l'encre d'orange et basilic

**'Espardeñas' and 'cocochas' with pil pil sauce** **36.00 €**  
Espardennes et joues de cabillaud à la sauce pil pil

**Autumn breakfast: seasonal mushrooms, truffle parmentier, duck egg, foie shavings, artichoke crisp and demi-glace** **26.00 €**  
Petit déjeuner d'automne : Champignons de saison, parmentier à la truffe, œuf de canard, copeaux de foie gras, croustillant d'artichaut et demi-glace

**Bluefin tuna rice with orange and aniseed** **28.00 €**  
Riz au thon rouge avec orange et anis

**Seafood rice with sea urchin, red prawn and oyster** **28.00 €**  
Riz marin aux oursins, crevettes rouges et huîtres

**Ebro Delta rice with duck** **27.00 €**  
Riz du Delta de l'Èbre avec canard

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

## Main courses | Principaux

<b>Fish of the day with béarnaise, barley and truffle</b> Poisson de la criée avec béarnaise, orge et truffe	<b>38.00 €</b>
<b>Grilled fish with leek and pepper cake</b> Poisson grillé avec cake aux poireaux et poivrons	<b>36.00 €</b>
<b>Beef sirloin with mezcal, cacao and carob</b> Faux-filet au mezcal, cacao et caroube	<b>36.00 €</b>
<b>Lamb paupiette with gin, Rosaceae and sheep's milk with thyme</b> Paupiette d'agneau avec gin, rosacée et lait de brebis au thym	<b>38.00 €</b>

## Desserts | Desserts

<b>Carrot cake with orange</b> Carrot cake à l'orange	<b>14.00 €</b>
<b>Miss Clementine: Orange, chocolate and pistachio</b> Miss Clementina : Orange, chocolat et pistache	<b>14.00 €</b>
<b>Citrus seabed with yuzu, passion fruit and chocolate</b> Fond d'agrumes marin avec yuzu, fruit de la passion et chocolat	<b>14.00 €</b>

**Bread service 3.50 € | Water service 3.50 €**  
Service de pain 3.50 € | Service d'eau 3.50 €

10% VAT included | 10 % T.T.C

**Upon request of the client, there is the possibility to take away, at no additional cost, any uneaten food** | Sur demande du client, il y a la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments non consommés.

**The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order.** | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande