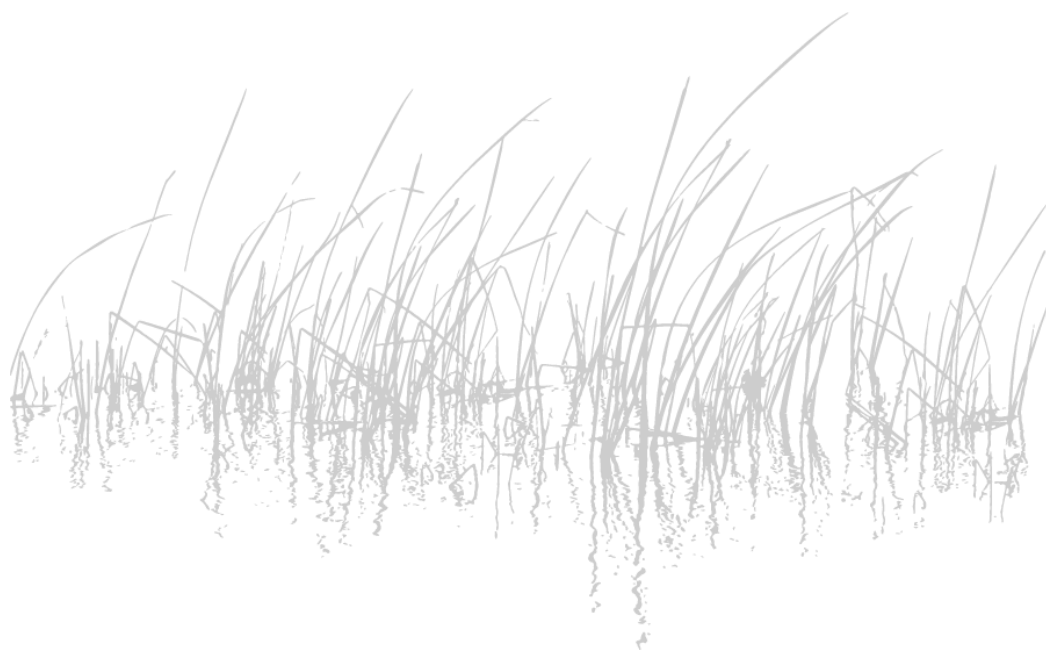


**Desde el corazón del Delta...**

*Des del cor del Delta...*



**...al centro de Barcelona**

*...al centre de Barcelona*

# Menú Degustación | Menú Degustació

## **Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro**

Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

## **Juego de chapadillos: anguila, tenca y lisa**

Joc de xapadillos: anguila, tenca i llissa

## **Canelón de cangrejo azul con pilpil de soja y jengibre y crema de galeras**

Caneló de cranc blau amb pil-pil de soja i gíngebre i crema de galeres

## **Arroz de ortigas con anguila ahumada y huevas maduras en miso**

Arròs d'ortigues amb anguila fumada i ous madurats en miso

## **Lubina madurada con alga kombu**

Llobarro madurat amb alga kombu

## **Pichón con demi-glace de pimienta de Sichuan y salsa de calçots trufada con tempura**

Colomí amb demi-glace de pebre de Sichuan i salsa de calçots trufada amb tempura

## **Mousse de yogur, sopa de pera con eucalipto y manzana en bourbon**

Mousse de iogurt, sopa de pera amb eucaliptus i poma en bourbon

## **Tartaleta de sotobosque: cremoso de shiitake, caramelo ahumado y helado de pimienta rosa**

Pastís de sotabosc: cremós de shiitake, caramel fumat i gelat de pebre rosa

## **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

## **Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro**

Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

## **Juego de chapadillos: anguila, tenca y lisa**

Joc de xapadillos: anguila, tenca i llissa

## **Atún marinado con lubina ahumada y caviar**

Tonyina marinada amb llobarro fumat i caviar

## **Hamburguesa del Delta con anguila kabayaki, foie y compota de manzana**

Hamburguesa del Delta amb anguila kabayaki, foie i compota de poma

## **Navajas a la sorpresa**

Navalles a la sorpresa

## **Españeñas con cocochas al pilpil**

Espardenyes amb cocotxes al pil-pil

## **Arroz seco de bogavante**

Arròs sec de llamàntol

## **Pescado de lonja con calamar relleno y Pedro Ximénez**

Peix de llotja amb calamar farcit i Pedro Ximénez

## **Carré de cordero curado y marinado en especias y cítricos con salsa de tamarindo, pimienta y soja**

Carré de xai curat i marinat en espècies i cítrics amb salsa de tamarinde, pebre i soja

## **Mousse de yogur, sopa de pera con eucalipto y manzana en bourbon**

Mousse de iogurt, sopa de pera amb eucaliptus i poma en bourbon

## **Cítricos de Xerta: cremoso de yuzu y pomelo, gel de calamansí y helado de mandarina**

Cítrics de Xerta: cremós de yuzu i aranja, gel de calamansí i gelat de mandarina

## **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

## Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro

Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

## Trilogía de alcachofas con salsa de calçots

Trilogia de carxofes amb salsa de calçots

## 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

## Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado de romero

Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat de romaní

## Petit fours

## Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

60,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 30,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 30,00 € per persona (opcional)

# Menú Ejecutivo | Menú Executiu

mediodías de martes a viernes no festivos

migdiés 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

<b>Ostra</b> (1 unidad) Ostra (1 unitat)	<b>4,50 €</b>
<b>Canelón de cangrejo azul con pilpil de soja y jengibre y crema de galeras</b> Caneló de cranc blau amb pil-pil de soja i gíngebre i crema de galeres	<b>29,00 €</b>
<b>Trilogía de alcachofas con salsa de calçots</b> Trilogia de carxofes amb salsa de calçots	<b>26,00 €</b>
<b>Españeñas y cocochas al pilpil</b> Espardenyes i cocotxes al pil-pil	<b>36,00 €</b>
<b>Setas de temporada, parmentier trufado, huevo de pato, virutas de foie, crujiente de alcachofa y demi-glace</b> Esmorzar de tardor: bolets de temporada, <i>parmentier</i> trufat, ou d'ànec, encenalls de <i>foie</i> , cruixent de carxofa i <i>demi-glace</i>	<b>26,00 €</b>
<b>Arroz de ortigas con anguila ahumada y huevas maduras en miso</b> Arròs d'ortigues amb anguila fumada i ous madurats al miso	<b>29,00 €</b>
<b>Arroz seco de bogavante</b> Arròs sec de llamàntol	<b>30,00 €</b>
<b>Arroz del Delta del Ebro con pato</b> Arròs del Delta de l'Ebre amb ànec	<b>27,00 €</b>

### Platos principales | Plats principals

<b>Pichón con <i>demi-glace</i> de pimienta de Sichuan y salsa de calçots trufada con tempura</b> Colomí amb <i>demi-glace</i> de pebre de Sichuan i salsa de calçots trufada amb tempura	<b>37,00 €</b>
<b>Lubina madurada con alga kombu</b> Llobarro madurat amb alga <i>kombu</i>	<b>38,00 €</b>
<b>Pescado de lonja con calamar relleno y Pedro Ximénez</b> Peix de llotja amb calamar farcit i Pedro Ximénez	<b>36,00 €</b>
<b>Carré de cordero curado y marinado en especias y cítricos con salsa de tamarindo, pimienta y soja</b> Carré de xai curat i marinat en espècies i cítrics amb salsa de tamarinde, pebre i soja	<b>36,00 €</b>

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.

## Postres | Postres

**Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado de romero** 15,00 €

Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat de romaní

**Cítricos de Xerta: cremoso de yuzu y pomelo, gel de calamansi y helado de mandarina** 15,00 €

Cítrics de Xerta: cremós de yuzu i aranja, gel de calamansi i gelat de mandarina

**Tartaleta de sotobosque: cremoso de shiitake, caramelo ahumado y helado de pimienta rosa** 15,00 €

Pastís de sotabosc: cremós de shiitake, caramel fumat i gelat de pebre rosa

**Mousse de yogur, sopa de pera con eucalipto y manzana en bourbon** 15,00 €

Mousse de iogurt, sopa de pera amb eucaliptus i poma en bourbon

**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.