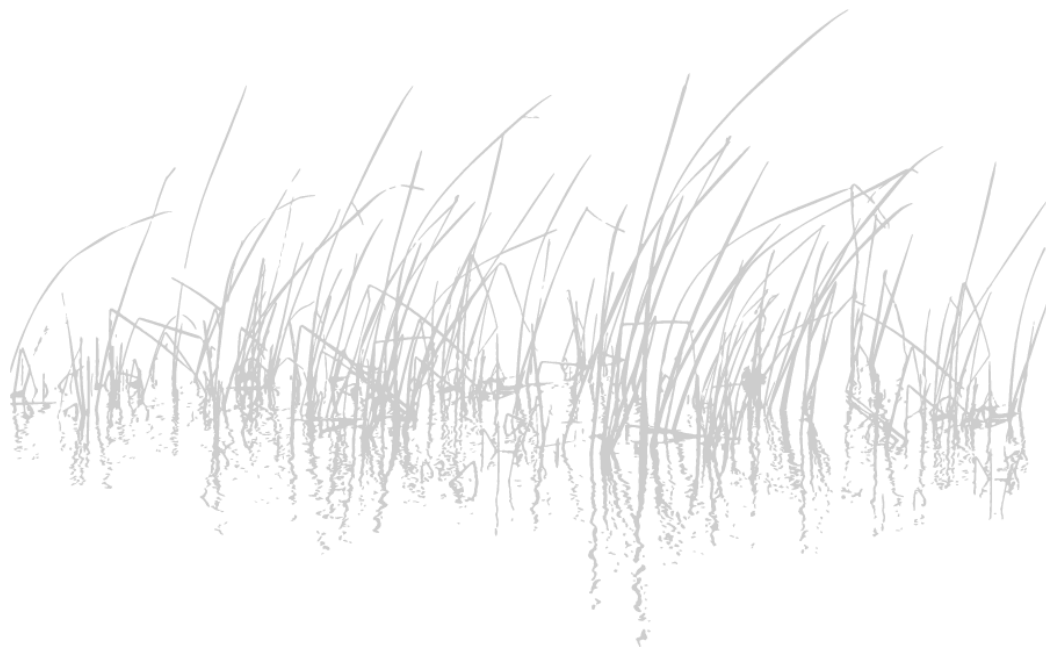


From the heart of the Delta...

Du coeur du Delta...



...to the centre of Barcelona

...au centre de Barcelone

Tasting menu | Menu dégustation

Chef's appetizers

Apéritifs du chef

Red shrimp cannelloni stuffed with blue crab and citrus mayonnaise

Cannellonis aux crevettes rouges farcis au crabe bleu et mayonnaise aux agrumes

Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce

Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

Mussels, salicornia pesto with pickled carrots and parsley oil

Moules, pesto de salicorne avec carottes marinées et huile de persil

Sea cucumbers and cococha, cod pil pil, codium salt with spirulina and crispy cod skin

Concombres de mer et joues de merlu, pil pil de morue, sel de codium à la spiruline et peau de morue croustillante

Delta 'mut' rice: Slow-cooked asparagus, roasted garlic aioli and duck bone glaze

Riz *mut* du Delta : asperge cuit à basse température, aioli à l'ail grillé et os de canard déglacé

Fish market with kefir sauce and leek

Marché aux poissons, sauce kéfir et poireaux

Hare with red fruit demi-glace, foie gras and truffle

Lièvre à la demi-glace aux fruits rouges, foie gras et truffe

Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito

Agrume et soda : Sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

Chocolate flower and carob

Chocolat fleur et caroube

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

135.00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines: 80,00 € per person (optional)

Assortiment de vins: 80,00 € 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

Product menu | Menu des produits

Chef's appetizers

Apéritifs du chef

Tuna crack: Triple wonton coca with tuna belly, mojama and cured belly

Tuna crack : Triple wonton coca avec poitrine de thon, mojama et poitrine séchée

Cod tripe pil pil with catalan sausage and Ganxet beans

Pil pil de tripes de morue avec saucisse catalane et haricots Ganxet

Potato gnocchi with baby octopus and parmesan sauce

Gnocchis de pommes de terre avec bébé poulpe et sauce au parmesan

Crayfish with fried duck egg, crayfish cream and truffled parmentier foam

Écrevisse avec œuf de cane frit, crème d'écrevisse et mousse de parmentier truffé

Lobster Rice from the Columbretes Islands

Riz au homard des îles Columbretes

45-day-aged T-bone steak with vegetables

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes

Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream

Mel i mató : fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

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

Delta menu | Menu du Delta

Chef's appetizers

Apéritifs du chef

Tuna crack: Triple wonton coca with tuna belly, mojama and cured belly

Tuna crack : Triple wonton coca avec poitrine de thon, mojama et poitrine séchée

Shrimp creamy rice with garlic emulsion and saffron mayonnaise

Riz crémeux aux gambas avec émulsion à l'ail et mayonnaise au safran

Leeks and fish from La Ràpita: leeks and fresh catch in koji, fish bone glaze

Poireaux et poisson de La Ràpita : poireaux et pêche du jour en koji, glaçage aux arêtes de poisson

Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi glace

Poularde farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi glace de volaille

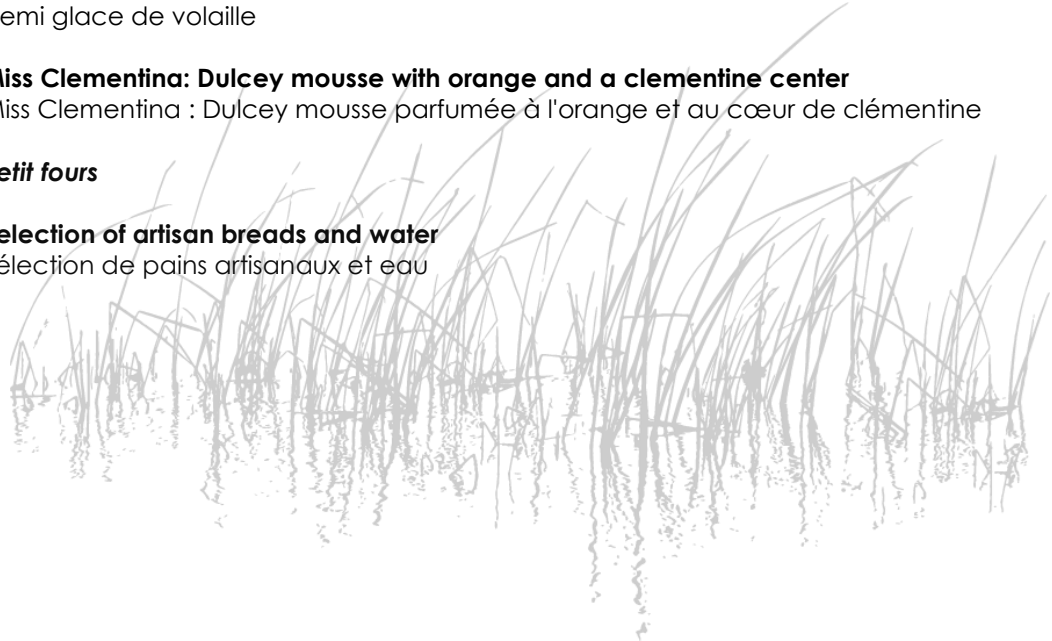
Miss Clementina: Dulcey mousse with orange and a clementine center

Miss Clementina : Dulcey mousse parfumée à l'orange et au cœur de clémentine

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau



75.00 € 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

Seasonal menu | Menu de saison

Available from Tuesday to Friday at noon. Not available at night, Saturdays or holidays
Disponible du mardi au vendredi midi. Non disponible la nuit, le samedi ou les jours fériés.

Chef's appetizers

Apéritifs du chef

Shrimp creamy rice with garlic emulsion and saffron mayonnaise

Riz crémeux aux gambas avec émulsion à l'ail et mayonnaise au safran

Or | Ou

Tuna crack: Triple wonton coca with tuna belly, mojama and cured belly

Tuna crack : Triple wonton coca avec poitrine de thon, mojama et poitrine séchée

Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi glace

Poularde farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi glace de volaille

Or | Ou

Leeks and fish from La Ràpita: leeks and fresh catch in koji, fish bone glaze

Poireaux et poisson de La Ràpita : poireaux et pêche du jour en koji, glaçage aux arêtes de poisson

Miss Clementina: Dulcey mousse with orange and a clementine center

Miss Clementina : Dulcey mousse parfumée à l'orange et au cœur de clémentine

2 glasses of wine, bread, water and mini sweets

2 verres de vin, pain, eau et petits fours

55.00 € per person | par personne
Whole table | Table complete

Supplements | Suppléments

Crayfish with fried duck egg, crayfish cream and truffled parmentier foam (+12.00 € p.p.)

Écrevisse avec œuf de cane frit, crème d'écrevisse et mousse de parmentier truffé
(+12.00 € p.p.)

45-day-aged T-bone steak with vegetables. Min 2 people. (+ 30.00 € p.p.)

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes. Min 2 personne. (+ 30.00 € p.p.)

Sea bass cooked a la espalda (oven-baked and butterflied) with vegetables. Min 2 people. (+ 30.00 € p.p.)

Bar au four avec légumes. Min 2 personne. (+ 30.00 € p.p.)

Chocolate flower and carob (+ 6.00 € p.p.)

Chocolat fleur et caroube (+ 6.00 € p.p.)

Suggestions to share | Suggestions à partager:

Oyster | Huître +4,50 € piece

Razor clams (12 pieces) | Couteaux de mer (12 unités) +18.00 €

Mussels top | Moules top + 20.00 €

Prawns (10 pieces) | Crevettes (10 unités) + 28.00 €

Clams with beans | Palourdes aux haricots + 30.00 €

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

Tuna crack: Triple wonton coca with tuna belly, mojama and cured belly 26.00 €

Tuna crack : Triple wonton coca avec poitrine de thon, mojama et poitrine séchée

Red shrimp cannelloni stuffed with blue crab and citrus mayonnaise 29.00 €

Cannelloni aux crevettes rouges farcis au crabe bleu et mayonnaise aux agrumes

Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce 29,00 €

Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

Crayfish with fried duck egg, crayfish cream and truffled parmentier foam 29,00 €

Écrevisse avec œuf de cane frit, crème d'écrevisses et mousse de parmentier truffé

Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle 90.00 €

Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe

Seafood | Fruit de mer

Oyster (1 piece) 4.50 €

Huître (1 pièce)

Razor clams (12 pieces) 18.00 €

Couteaux de mer (12 unités)

Prawns (10 pieces) 28.00 €

Crevettes (10 unités)

Red prawns (6 pieces) M/P

Gambas rouges (6 unités)

National lobster 120.00 €/Kg

Homard national

Columbretes Islands lobster 160.00 €/ Kg

Langouste des îles Columbretes

Rice | Riz

Delta 'mut' rice: Slow-cooked asparagus, roasted garlic aioli and duck bone glaze 29,00 €

Riz *mut* du Delta : asperge cuit à basse température, aioli à l'ail grillé et os de canard déglacé

Lobster Rice from the Columbretes Islands 36,00 €

Riz au homard des îles Columbretes

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

Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi-glace 34,00 €

Poularde : farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi-glace de volaille

Leeks and fish from La Ràpita: Leeks and market fish prepared with koji and fishbone glaze 39,00 €

Poireaux et poisson de la Ràpita : poireaux et poisson du marché au koji, arêtes de poisson déglacées

Grilled steak with seasonal vegetables (min. 2 people) 80.00 €/Kg

Steak grillé aux légumes de saison (min. 2 personnes)

Whole market fish (minimum 2 people) S/M

Poisson entier du marché (minimum 2 personnes)

Desserts | Desserts

Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito 15,00 €

Agrume et soda : sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream 15,00 €

Mel i mató: fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

Miss Clementina: Dulcey mousse scented with orange and a clementine center 17.00 €

Miss Clementina : Dulcey mousse parfumée à l'orange et au cœur de clémentine

Chocolate flower and carob 17.00 €

Chocolat fleur et caroube

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