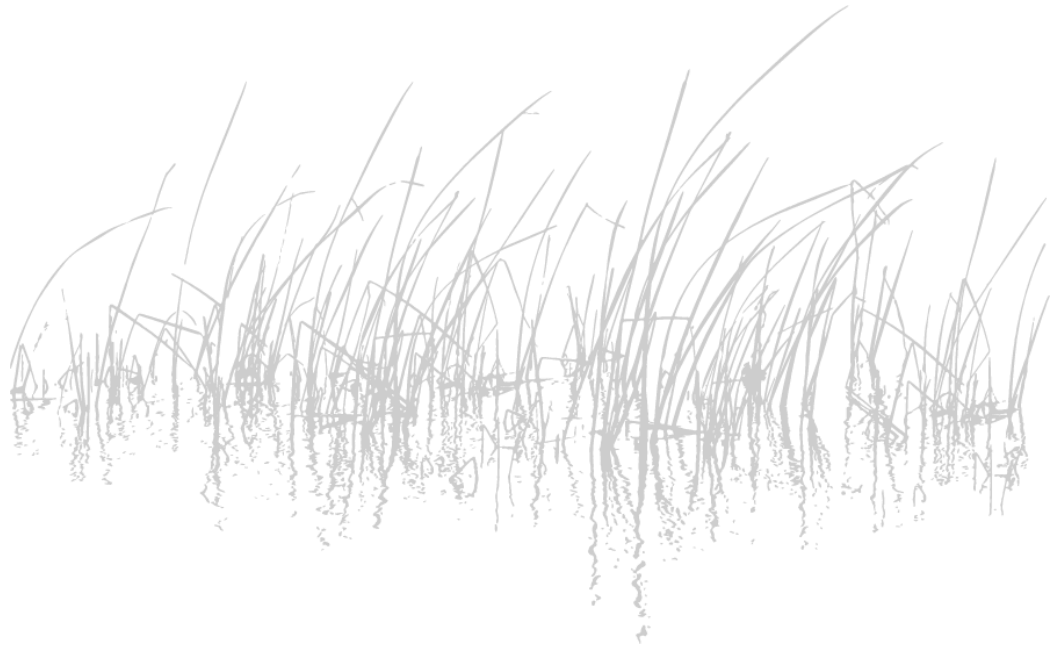


From the heart of the Delta...

Du coeur du Delta...



...to the centre of Barcelona

...au centre de Barcelone

Product menu | Menu des produits

Chef's appetizers

Apéritifs du chef

Mountain prawn: Red prawn, fruit tartare, Iberian pork jowl and mantis shrimp cream

Crevette rouge de montagne: crevette rouge, tartare de fruits, joue de porc ibérique et crème de galère

Baby eels and cod cheeks in traditional *pil-pil* sauce

Civelles et joues de morue au *pil pil*

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

Market fish: Grilled sea bass with lemony lemongrass sauce, dill sprouts and olive oil

Poisson du marché: bar grillé, sauce citronnée au lemongrass, pousses d'aneth et huile d'olive

Duck rice: Low-cooked artichoke, roasted garlic *aioli*, fresh mushrooms and duck bone *glace*

Riz de canard: artichaut confit, aioli à l'ail rôti, cèpes frais et glace d'os de canard

45-day-aged T-bone steak with vegetables

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes

Romeo and Juliet: Figs marinated in aromatics with smoked Idiazabal cheese ice cream

Roméo et Juliette: figues marinées aux aromates et glace fumée au fromage Idiazabal

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

115.00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines: 65,00 € per person (optional)

Assortiment de vins: 65,00 € 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

Forest of Morels: Morel mushrooms stuffed with truffled *parmentier*, foie gras and demi-glace

Forêt de morilles: morilles farcies de *parmentier* truffée, foie gras et demi-glace

Sant Carles de la Ràpita: Low-temperature turbot with four vegetable textures

Sant Carles de la Ràpita: turbot à basse température et ses quatre textures de légumes

Red prawn rice: *Bomba* rice in its own ink with red prawn and squid *sauté*

Riz de crevette rouge: riz bomba à l'encre, crevette rouge et sauté de calmar

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



80.00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines: 45,00 € per person (optional)

Assortiment de vins: 45,00 € 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

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

Mackerel over cauliflower, almonds and citrus

Maquereau sur chou-fleur, amandes et agrumes

Or | Ou

Sea Legumes: Ganxet beans with fine clams and green cod tripe pil pil

Haricots ganxet, palourdes fines et pil pil de tripes de morue verte

Creamy prawn rice with garlic emulsion and saffron mayonnaise

Riz crémeux aux gambas, émulsion d'ail et mayonnaise au safran

Or | Ou

Suckling pig with pumpkin purée, meat demi-glace and truffled tempura blossom

Cochon de lait, purée de potiron, demi-glace de viande et fleur truffée en tempura

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

2 glasses of wine, bread and water

2 verres de vin, pain et eau

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 personnes. (+ 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 personnes. (+ 30.00 € p.p.)

Romeo and Juliet: Figs marinated in aromatics with smoked Idiazabal cheese ice cream

(+ 6.00 € p.p.)

Roméo et Juliette: figues marinées aux aromates et glace fumée au fromage Idiazabal
(+ 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 €

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

Red prawns | crevette rouge + 32.00 €

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

Mackerel over cauliflower, almonds and citrus Maquereau sur chou-fleur, amandes et agrumes	24,00€
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	26.00 €
Crayfish with fried duck egg, crayfish cream and truffled parmentier foam Écrevisse avec œuf de cane frit, crème d'écrevisses et mousse de parmentier truffé	29,00 €
Sea Legumes: Ganxet beans with fine clams and green cod tripe pil pil Haricots ganxet, palourdes fines et pil pil de tripes de morue verte	29,00 €
Forest of Morels: Morel mushrooms stuffed with truffled parmentier, foie gras and demi-glace Forêt de morilles: morilles farcies de parmentier truffée, foie gras et demi-glace	32,00 €
Mountain prawn: Red prawn, fruit tartare, Iberian pork jowl and mantis shrimp cream Crevette rouge de montagne: crevette rouge, tartare de fruits, joue de porc ibérique et crème de galère	35,00 €
Baby eels and cod cheeks in traditional pil-pil sauce Civelles et joues de cabillaud au pil-pil traditionnel	90,00 €
Baby eels in Biscayne-style sauce Civelles à la biscayenne	90,00 €
Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe	90.00 €

Seafood | Fruit de mer

Oyster (1 piece) Huître (1 pièce)	4,50 €
Razor clams (12 pieces) Couteaux de mer (12 unités)	18.00 €
Prawns (10 pieces) Crevettes (10 unités)	28.00 €
Red prawns (6 pieces) Gambas rouges (6 unités)	M/P
Columbretes Islands lobster Langouste des îles Columbretes	160.00 €/ Kg

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

Rice | Riz

Duck rice: Slow-cooked asparagus, roasted garlic aioli and duck bone glaze 28,00 €

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

Creamy prawn rice with garlic emulsion and saffron mayonnaise 28,00 €

Riz crémeux aux gambas, émulsion d'ail et mayonnaise au safran

Creamy rice with sea nettles and sea cucumbers 32,00 €

Riz crémeux aux orties de mer et aux concombres de mer

Red prawn rice: Bomba rice in its own ink with red prawn and squid sauté 32,00 €

Riz de crevette rouge: riz bomba à l'encre, crevette rouge et sauté de calmar

Main courses | Principaux

Sant Carles de la Ràpita: Low-temperature turbot with four vegetable textures 39,00 €

Sant Carles de la Ràpita: turbot à basse température et ses quatre textures de légumes

Market fish: Grilled sea bass with lemony lemongrass sauce, dill sprouts and olive oil 39,00 €

Poisson du marché: bar grillé, sauce citronnée au lemongrass, pousses d'aneth et huile d'olive

Sea bass cooked a la espalda (oven-baked and butterflied) with vegetables. Min 2 people S/M

Bar au four avec légumes. Min 2 personne.

Suckling pig with pumpkin purée, meat demi-glaze and truffled tempura blossom 34,00 €

Cochon de lait, purée de potiron, demi-glaze de viande et fleur truffée en tempura

45-day-aged T-bone steak with vegetables. Min 2 people. 80.00 €/kg

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes. Min 2 personne.

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 €

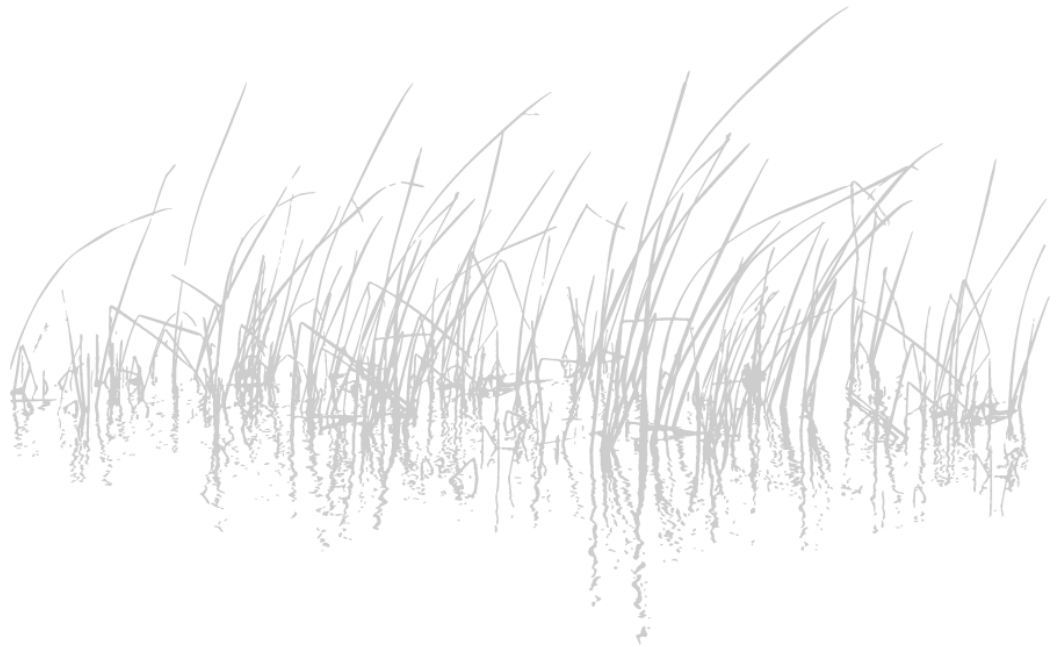
Mel i mató: fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

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

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

Romeo and Juliet: Figs marinated in aromatics with smoked Idiazabal cheese ice cream 17.00 €
Roméo et Juliette: figues marinées aux aromates et glace fumée au fromage Idiazabal



Bread service 4,00 € | Water service 4,00 €
Service de pain 4,00 € | Service d'eau 4,00 €

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