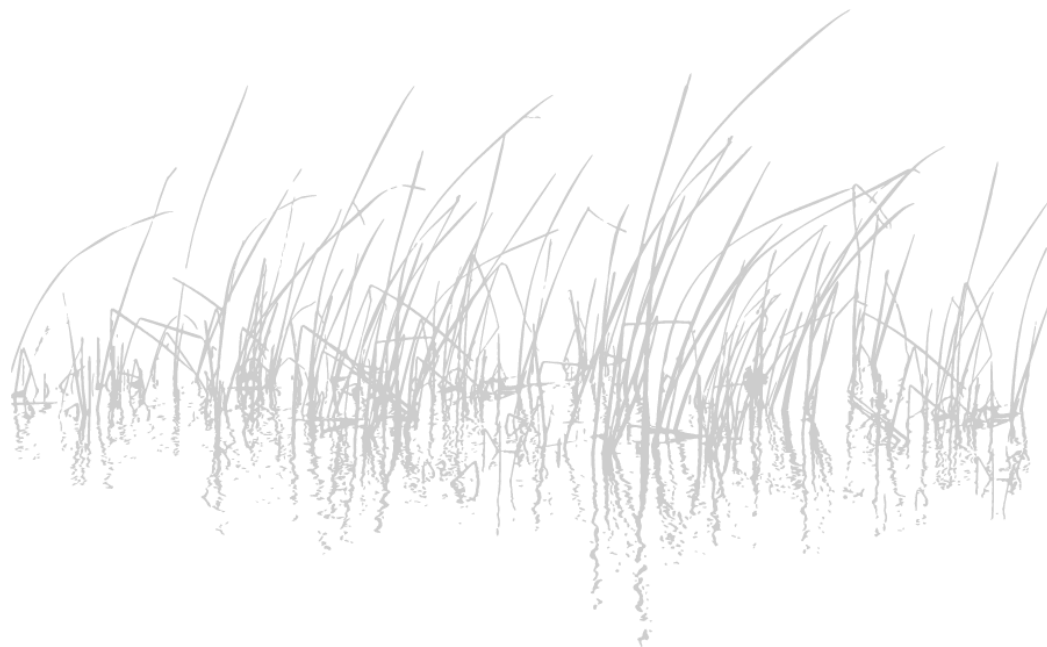


Desde el corazón del Delta...

Des del cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Menú de producto | Menú de producte

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Gamba de montaña: gamba roja, tartar de frutas, papada ibérica y crema de galera

Gamba de muntanya: gamba vermella, tàrtar de fruites, papada ibèrica i crema de galera

Angulas y cocochas al pil pil

Angules i cocotxes al pil pil

Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado

Escamarlà amb ou ferrat d'ànec, crema d'escamarlà i escuma de parmentier trufat

Pescado de lonja: lubina braseada en salsa de lemongrass alimonada con aceite y brotes de eneldo

Peix de llotja: llobarro brasejat amb salsa de lemongrass allimonada amb oli i brots d'anet

Arroz de pato: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados y glace de huesos de pato

Arròs d'ànec: carxofa a baixa temperatura, allioli d'all's rostits i glace d'ossos d'ànec

Chuletón madurado 45 días con verdura

Mitjana madurada 45 dies amb verdura

Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralinado de nueces de pecán

Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat pralinat de nous de pecan

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

115.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 65,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 65,00 € 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 Delta| Menú Delta

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Crack de atún: triple coca wantón con ventresca de atún, mojama y ventresca curada

Crack de tonyina: triple coca wantó amb ventresca de tonyina, moixama i ventresca curada

Bosque de colmenillas: rellenas de parmentier trufada, foie gras y demi glace

Bosc de múrgules: farcides de parmentier trufada, foie gras i demi glace

La Rápita: rodaballo a baja temperatura acompañado en cuatro texturas de verdura

La Rápita: turbot a baixa temperatura acompanyat de quatre textures de verdura

Arroz negro de gamba roja: arroz bomba en su tinta con sofrito de calamar

Arròs negre de gamba vermella: arròs bomba a la seva tinta amb sofregit de calamar

Miss clementina: mousse de dulcey perfumado en naranja y centro de clementina

Miss clementina: mousse de dulcey perfumat en taronja i centre de clementina

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua



80.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 45,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 45,00 € 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 de temporada | Menú de temporada

Disponible de martes a viernes al medio día. No disponible por las noches, ni sábados ni festivos.
Disponible de dimarts a divendres al migdia. No disponible a les nits, ni dissabtes ni festius.

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Galera con huevo frito de pato, crema de galeras y espuma de parmentier trufado

Galera amb ou ferrat d'ànec, crema de galeres i escuma de parmentier trufat

O

Trilogía de alcachofa: Base de calçots a la brasa y alcachofa de tres sabores con sobrasada, trufa y queso azul

Trilogia de carxofa: Base de calçots a la brasa i carxofa de tres sabors amb sobrassada, tòfona i formatge blau

**

Arroz meloso de pato desmigado con jamón de pato y setas de temporada

Arròs melós d'ànec esmicolat amb pernil d'ànec i bolets de temporada

O

Secreto ibérico con texturas de calabaza

Secret ibèric amb textures de carbassa

O

Pescado de lonja: lubina braseada en salsa de lemongrass alimonada con aceite y brotes de eneldo (+ 5€)

Peix de llotja: llobarro brasejat amb salsa de lemongrass allimonada amb oli i brots d'anet (+ 5€)

Cítrico y refrescante: sorbete en jugo de sabores, naranja e impregnación de mojito

Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de mojito

Petit fours

Dos copas de vino, pan y agua

Dos copes de vi, pa i aigua

55.00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

Suplementos | Suplements

Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas. (+ 30.00 € p.p.)

Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones. (+ 30.00 € p.p.)

Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas. (+ 30.00 € p.p.)

Llobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones. (+ 30.00 € p.p.)

Sugerencias para compartir | Suggestiments per compartir

Ostras | Ostres + 4.50 € ud.

Navajas (12 unidades) | Navalles (12 unitats) +18.00 €

Langostinos (10 unidades) | Llagostins (10 unitats) + 28.00 €

Gamba roja | Gamba vermella + 32.00 €

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

Trilogía de alcachofa: Base de calçot a la brasa y alcachofa de tres sabores con sobrasada, trufa y queso azul 26.00 €

Trilogia de carxofa: Base de calçot a la brasa i carxofa de tres sabors amb sobrassada, tòfona i formatge blau

Crack de atún: triple coca wantón con ventresca de atún, mojama y ventresca curada 26.00 €

Crack de tonyina: triple coca wantó amb ventresca de tonyina, moixama i ventresca curada

Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado 29.00 €

Escamarlà amb ou ferrat d'ànec, crema d'escamarlà i escuma de parmentier trufat

Bosque de colmenillas: rellenas de parmentier trufada, foie gras y demi glace 32.00 €

Bosc de múrgules: farcides de parmentier trufada, foie gras i demi glace

Gamba de montaña: gamba roja, tartar de frutas, papada ibérica y crema de galera 35.00 €

Gamba de muntanya: gamba vermella, tàrtar de fruites, papada ibèrica i crema de galera

Angulas (90 grs) y cocochas al pil pil 90.00 €

Angules i cocotxes al pil pil

Angulas (90 grs) a la vizcaína 90.00 €

Angules a la biscaïna

Angulas al ajillo (90 grs), huevo frito y trufa 90.00 €

Angules amb allada (100 g), ou ferrat i tòfona

Mariscos | Mariscs

Ostra (1 unidad) 4.50 €

Ostra (1 unitat)

Navajas (12 unidades) 18.00 €

Navalles (12 unitats)

Langostinos (10 unidades) 28.00 €

Llagostins (10 unitats)

Gamba roja (6 unidades) S/M

Gamba vermella (6 unitats)

Langosta de las Islas Columbretes 160.00€/Kg

Llagosta de les Illes Columbretes

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.

Arroces | Arrossos

Arroz de pato: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados y glace de huesos de pato	28.00 €
Arròs d'ànec: carxofa a baixa temperatura, allioli d'allis rostits i glace d'ossos d'ànec	
Arroz meloso de langostinos con emulsión de ajo y mayonesa de azafrán	28.00 €
Arròs melós de llagostins amb emulsió d'all i maionesa de safra	
Arroz meloso de ortiga de mar y espardeñas	32.00 €
Arròs melós d'ortiga de mar i espardenyes	
Arroz negro de gamba roja: arroz bomba en su tinta con sofrito de calamar	32.00 €
Arròs negre de gamba vermella: arròs bomba a la tinta amb sofregit de calamar	

Platos principales | Plats principals

La Rápita: rodaballo a baja temperatura acompañado en cuatro texturas de verdura	39.00 €
La Ràpita: turbot a baixa temperatura acompanyat de quatre textures de verdura	
Pescado de lonja: lubina braseada en salsa de lemongrass alimonada con aceite y brotes de eneldo	39.00 €
Peix de llotja: llobarro brasejat amb salsa de lemongrass allimonada amb oli i brots d'anet	
Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas.	120.00 €/kg
Llobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones.	
Cochinillo: parmentier de calabaza, demi glace de carne y flor trufada en tempura	34.00 €
Garri: parmentier de carbassa, demi glace de carn i flor trufada en tempura	
Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas.	80.00 €/kg
Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones.	

Postres | Postres

Cítrico y refrescante: sorbete en jugo de sabores, naranja e impregnación de mojito	15.00 €
Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de mojito	
Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralinado de nueces de pecán	15.00 €
Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat pralinat de nous de pecan	
Miss clementina: mousse de dulce y perfumado en naranja y centro de clementina	17.00 €
Miss clementina, mousse de dulce y perfumat en taronja i centre de clementina	

Servicio de pan 4,00 € | Servicio de agua 4,00 €

Servei de pa 4,00 € | Servei d'aigua 4,00 €

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.