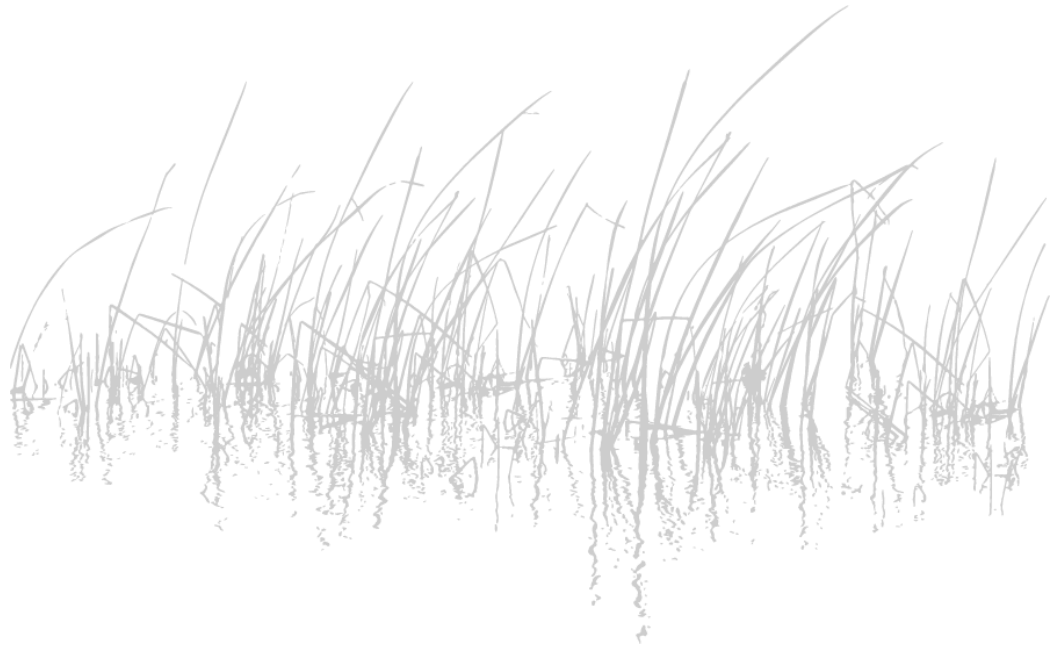


***From the heart of the Delta...***

*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 and duck bone glaze

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

### 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

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

### **La Ràpita: Low-temperature turbot with four vegetable textures**

La Ràpita: turbot à basse température et ses quatre textures de légumes

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

Riz noir 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

\*\*\*

### Mantis shrimp with fried duck egg, mantis shrimp cream and truffled parmentier foam

Crevettes-mantes avec œuf de canard frit, crème de crevettes-mantes et mousse de parmentier truffée

Or | Ou

### Artichoke Trilogy: Base of grilled calçots and three-flavored artichoke with sobrasada, truffle and blue cheese

Trilogie d'artichauts : Base de calçots grillés et d'artichauts aux trois saveurs, avec sobrasada, truffe et fromage bleu

\*\*\*

### Creamy crumbled duck rice with duck ham and seasonal mushrooms

Riz crémeux avec canard effiloché, jambon de canard et champignons de saison

Or | Ou

### Iberian pork with pumpkin textures

Porc ibérique aux textures de potiron

Or | Ou

### Market fish: Grilled sea bass with lemony lemongrass sauce, dill sprouts and olive oil (+5,00 €)

Poisson du marché: bar grillé, sauce citronnée au lemongrass, pousses d'aneth et huile d'olive (+5,00 €)

\*\*\*

### 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

## 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

### 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.)

## 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

**Artichoke trilogy: Base of grilled calçot and three-flavored artichoke with sobrasada, truffle and blue cheese** 26,00 €

Trilogie d'artichauts : Base de calçot grillé et d'artichauts aux trois saveurs, avec sobrasada, truffe et fromage bleu

**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

**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

**Forest of Morels: Morel mushrooms stuffed with truffled parmentier, foie gras and demi-glace** 32,00 €

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

**Mountain prawn: Red prawn, fruit tartare, Iberian pork jowl and mantis shrimp cream** 35,00 €

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

**Baby eels (90 g) and cod cheeks in traditional pil-pil sauce** 90,00 €

Civelles (90 g) et joues de cabillaud au pil-pil traditionnel

**Baby eels (90 g) in Biscayne-style sauce** 90,00 €

Civelles (90 g) à la biscayenne

**Baby eels with garlic (90 g), fried egg and truffle** 90.00 €

Civelles grillées à l'ail (90 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)

**Columbretes Islands lobster** 160.00 €/ Kg  
Langouste 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

## 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 shrimp black rice: Bomba rice in its own ink with red prawn and squid sauté** 32,00 €

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

## Main courses | Principaux

**La Ràpita: Low-temperature turbot with four vegetable textures** 39,00 €

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** 120.00/kg

Bar au four avec légumes. Min 2 personne.

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

Cochon de lait, purée de potiron, demi-glace 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 €

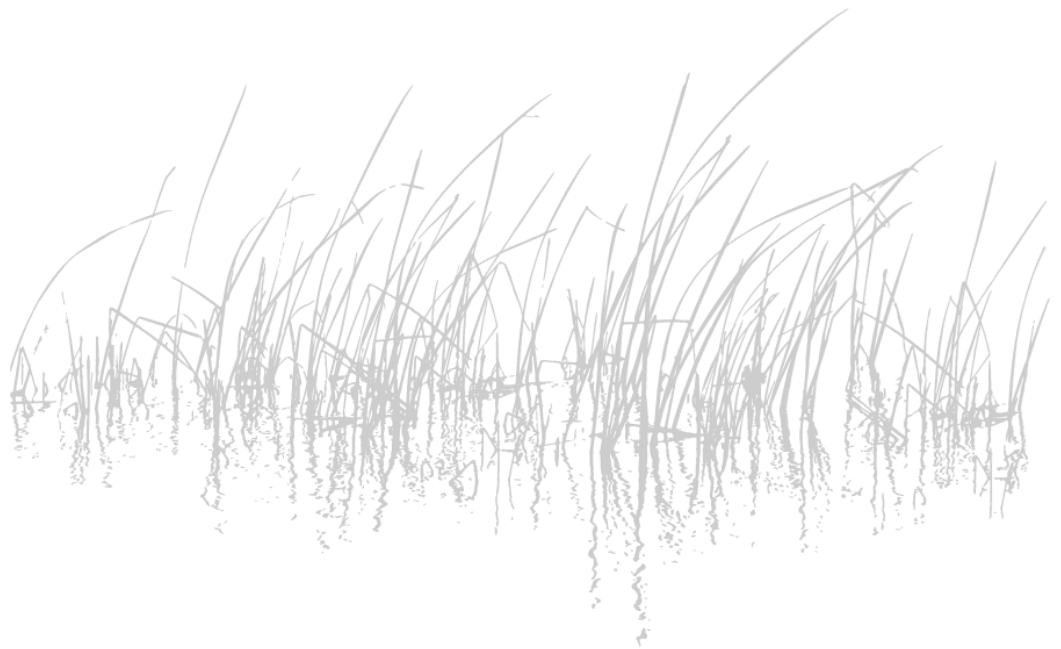
Miss Clementina : Dulcey mousse parfumée à l'orange et au cœur de clémentine

**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**

**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



**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**