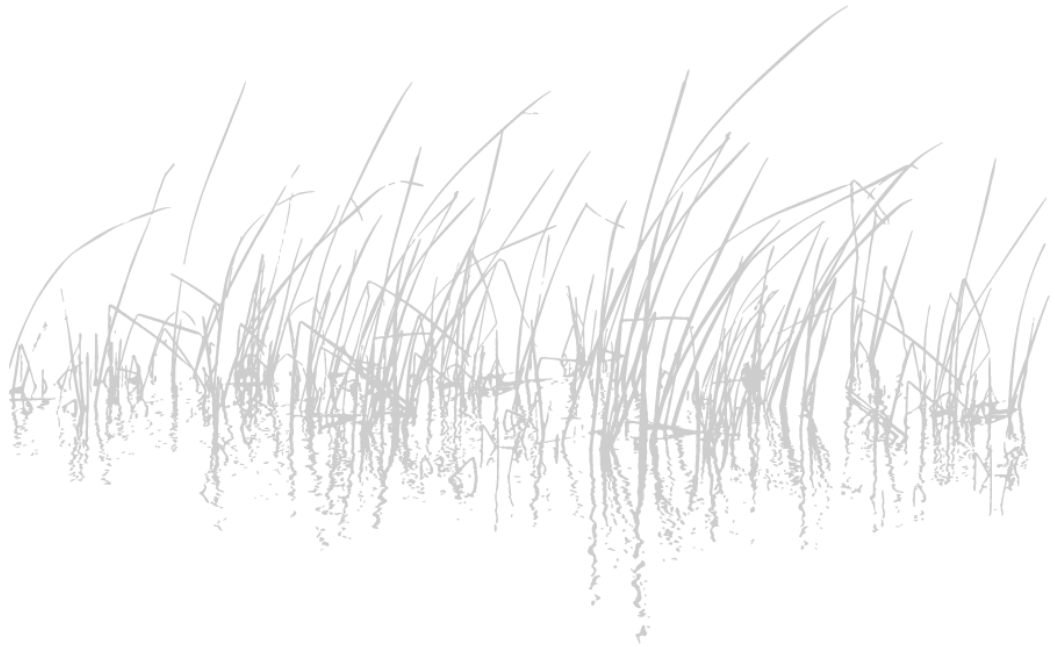


Des del cor del Delta...

Desde el corazón del Delta...



...al centre de Barcelona

...al centro de Barcelona

Menú de producte | Menú de producto

Aperitius del xef

Aperitivos del chef

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

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

Cocotxes i espardeñes al pil

Cocochas y espardeñas al pil pil

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

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

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

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

Arròs d'ortigues i llagostins

Arroz de ortigas y langostinos

Mitjana madurada 45 dies amb verdura

Chuletón madurado 45 días con verdura

Flor del Xerta: xocolata en textures amb oli d'oliva, sal i fava tonka

Flor del Xerta: chocolate en texturas con aceite de oliva, sal y haba tonka

Petits fours

Selecció de pans artesanals i aigua

Selección de panes artesanales y agua

115.00 € per persona | por persona

Taula completa | Mesa completa

Harmonia de vins: 65.00 € per persona (opcional)

Armonía de vinos: 65.00 € por persona (opcional)

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota | Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquenos a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú Delta | Menú Delta

Aperitius del xef

Aperitivos del chef

Tonyina rosa: llom de tonyina curat amb cítrics, fulla de shiso amb salsa i oli impregnat amb ponzu wasabi

Atún rosa: lomo de atún curado en cítricos, hoja de shiso en salsa y aceite impregnado con ponzu wasabi

Popets orelluts amb tortelloni i base de faves a la catalana amb peus de porc i botifarra negra

Pulпитos orejudos con tortelloni y base de habas a la catalana con pies de cerdo y butifarra negra

Rap a baixa temperatura amb beixamel d'escamarlans i americana de gamba vermella

Rape a baja temperatura con bechamel de cigalas y americana de gamba roja

Arròs d'ibèrics: arròs melós amb peus de porc i trompetes de la mort

Arroz de ibéricos: arroz meloso con pies de cerdo y trompetas de la muerte

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

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

Petits fours

Selecció de pans artesanals i aigua

Selección de panes artesanales y agua



80.00 € per persona | por persona

Taula completa | Mesa completa

Harmonia de vins: 45.00 € per persona (opcional)

Armonía de vinos: 45.00 € por persona (opcional)

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota | Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníque a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú de temporada | Menú de temporada

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

Aperitius del xef

Aperitivos del chef

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

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

○

Popets orelluts amb tortelloni i base de faves a la catalana amb peus de porc i botifarra negra

Pulпитos orejudos con tortelloni y base de habas a la catalana con pies de cerdo y botifarra negra

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

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

○

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

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

Entremet de cirera: glacejat mirall amb fruits vermells del Delta i gelat de maduixa

Entremet de cereza: glaseado espejo con frutos rojos del Delta y helado de fresa

Petits fours

Dos copes de vi, pa i aigua

Dos copas de vino, pan y agua

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

Suplements | Suplementos

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

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

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

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

Suggeriments per compartir | Sugerencias para compartir

Ostres | Ostras + 4.50 € ud.

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

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

Gamba vermella | Gamba roja + 32.00 €

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 | 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.

A la carta | A la carta

Entrants | Entrantes

Tonyina rosa: llom de tonyina curat amb cítrics, fulla de shiso amb salsa i oli impregnat amb ponzu wasabi	29.00 €
Atún rosa: lomo de atún curado en cítricos, hoja de shiso en salsa y aceite impregnado con ponzu wasabiç	
Escamarlà amb ou ferrat d'ànec, crema d'escamarlà i escuma de parmentier trufat	29.00 €
Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado	
Popets orelluts amb tortelloni i base de faves a la catalana amb peus de porc i botifarra negra	29.00 €
Pulпитos orejados con tortelloni y base de habas a la catalana con pies de cerdo y butifarra negra	
Cocotxes i espardeñes al pil pil	32.00 €
Cochos y espardeñas al pil pil	
Gamba de muntanya: gamba vermella, tàrtar de fruites, papada ibèrica i crema de galera	35.00 €
Gamba de muntanya: gamba vermella, tàrtar de fruites, papada ibèrica i crema de galera	

Mariscs | Mariscos

Ostra (1 unitat) Ostra (1 unidad)	4.50 €
Navalles (12 unitats) Navajas (12 unidades)	18.00 €
Llagostins (10 unitats) Langostinos (10 unidades)	28.00 €
Gamba vermella (6 unitats) Gamba roja (6 unidades)	S/M
Llagosta de les Illes Columbretes Langosta de las Islas Columbretes	160.00€/Kg

Arrossos | Arroces

Arròs sec d'ànec : allioli d'alls rostits i glace d'ossos d'ànec	28.00 €
Arroz seco de pato: alioli de ajos asados y glace	
Arròs melós d'ànec esmicolat amb pernil i bolets de temporada	28.00 €
Arroz meloso de pato desmigado con jamón y setas de temporada	
Arròs d'ibèrics: arròs melós amb peus de porc i trompetes de la mort	32.00 €
Arroz de ibéricos: arroz meloso con pies de cerdo y trompetas de la muerte	
Arròs d'ortigues i llagostins	32.00 €
Arroz de ortigas y langostinos	

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota | 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.

Plats principals | Platos principales

Rap a baixa temperatura amb beixamel d'escamarlans i americana de gamba vermella 34.00 €

Rape a baja temperatura con bechamel de cigalas y americana de gamba roja

Peix de llotja: llobarro brasejat amb salsa de lemongrass allimonada amb oli i brots d'anet 39.00 €

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

Llobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones. 120.00 €/kg

Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas.

Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones. 80.00 €/kg

Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas.

Postres | Postres

Cítric i refrescant: sorbet en suc de sabors, taronja i impregnació de mojito 15.00 €

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

Flor del Xerta: xocolata en textures amb oli d'oliva, sal i fava tonka 15.00 €

Flor del Xerta: chocolate en texturas con aceite de oliva, sal y haba tonka

Entremet de cirera: glacejat mirall amb fruits vermells del Delta i gelat de maduixa 15.00 €

Entremet de cereza: glaseado espejo con frutos rojos del Delta y helado de fresa

Miss clementina : mousse de dulcey perfumat en taronja i centre de clementina 17.00 €

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

Servei de pa 4.00 € | Servei d'aigua 4.00 €

Servicio de pan 4.00 € | Servicio de agua 4.00 €

10 % I.V.A inclòs

10% I.V.A. incluido

Sota petició del client, existeix la possibilitat d'endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit | Bajo petición del cliente, existe la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos no consumidos.

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota | Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníque a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.