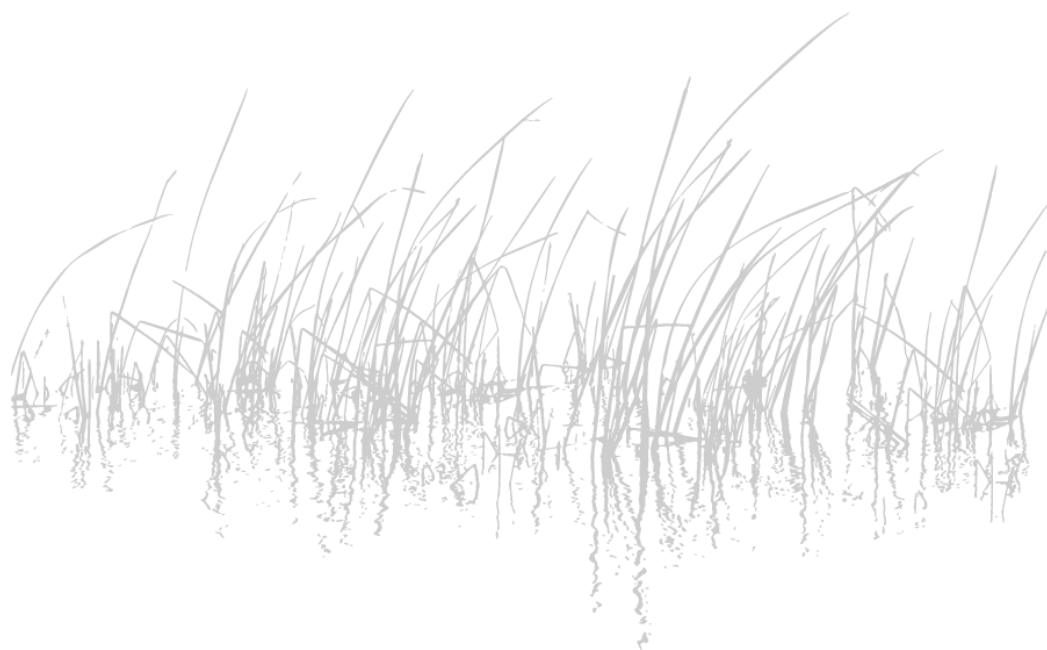


***From the heart of the Delta...***

*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

### **Cocochas (hake cheeks) and sea cucumbers in pil-pil sauce**

Joues de merlu et concombres de mer 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

### **Creamy rice with nettles and langoustine**

Riz crémeux aux orties et langoustines

### **45-day-aged T-bone steak with vegetables**

Filet de bœuf mûré 45 jours avec légumes

### **Xerta flower: chocolate in textures with olive oil, salt and tonka bean**

Fleur de Xerta: textures de chocolat à l'huile d'olive, sel et fève tonka

## **Petits 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

### **Pink tuna: citrus-cured tuna loin, shiso leaf sauce and ponzu-wasabi infused oil**

Thon rosé : longe de thon marinée aux agrumes, sauce à la feuille de shiso et huile infusée au ponzu-wasabi

### **Baby octopus with tortelloni and Catalan-style broad beans with pig trotters and black pudding**

Petits poulpes avec tortelloni et fèves à la catalane aux pieds de porc et boudin noir

### **Slow-cooked monkfish with langoustine béchamel and red prawn americana sauce**

Lotte à basse température, béchamel de langoustines et sauce américaine de crevette rouge

### **Iberian rice: creamy rice with pig trotters and black trumpet mushrooms**

Riz ibérique : riz crémeux aux pieds de porc et trompettes-de-la-mort

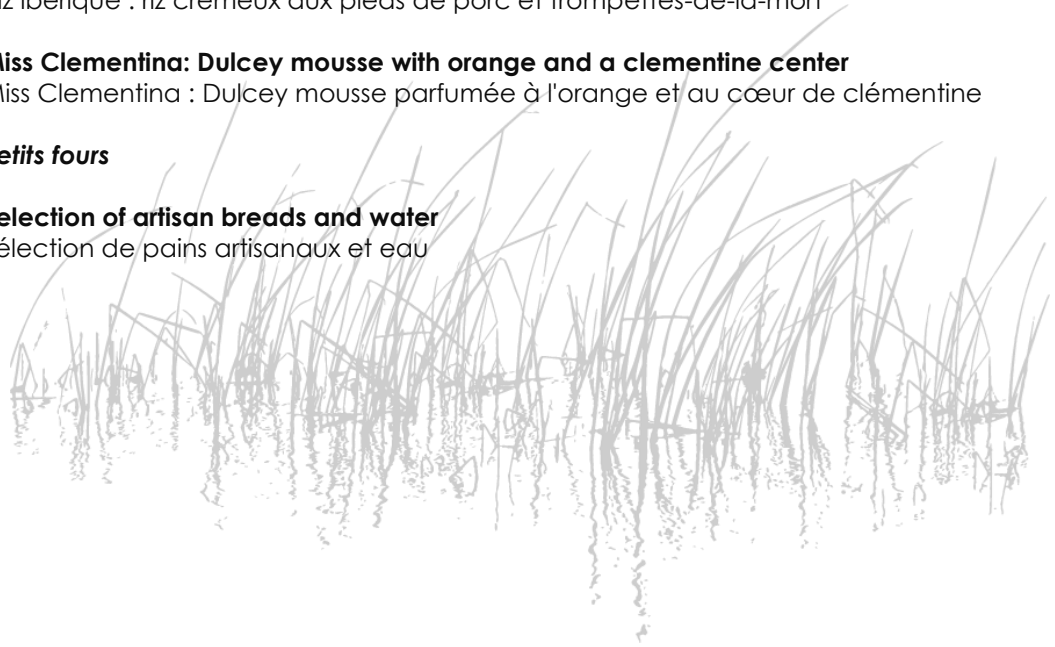
### **Miss Clementina: Dulcey mousse with orange and a clementine center**

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

## **Petits 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

### Baby octopus with tortelloni and Catalan-style broad beans with pig trotters and black pudding

Petits poulpes avec tortelloni et fèves à la catalane aux pieds de porc et boudin noir

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

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

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 €)

### Cherry entremet: mirror glaze with Delta red berries and strawberry ice cream

Entremets à la cerise : glaçage miroir aux fruits rouges du Delta et glace à la fraise

## Petits 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

**Pink tuna: citrus-cured tuna loin, shiso leaf sauce and ponzu-wasabi infused oil** 29.00 €

Thon rosé : longe de thon marinée aux agrumes, sauce à la feuille de shiso et huile infusée au ponzu-wasabi

**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 octopus with tortelloni and Catalan-style broad beans with pig trotters and black pudding** 29.00 €

Petits poulpes avec tortelloni et fèves à la catalane aux pieds de porc et boudin noir

**Cocochas (hake cheeks) and sea cucumbers in pil-pil sauce** 32.00 €

Joues de merlu et concombres de mer au pil-pil

**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

## 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

## Rice | Riz

**Duck rice: dry-style rice with roasted garlic aioli and duck bone glaze** 28.00 €  
Riz sec au canard: aioli à l'ail grillé et os de canard déglacé

**Creamy crumbled duck rice with duck ham and seasonal mushrooms** 28.00 €  
Riz crémeux avec canard effiloché, jambon de canard et champignons de saison

**Iberian rice: creamy rice with pig trotters and black trumpet mushrooms** 32.00 €  
Riz ibérique: riz crémeux aux pieds de porc et trompettes-de-la-mort

**Creamy rice with nettles and langoustine** 32.00 €  
Riz crémeux aux orties et langoustines

**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

**Slow-cooked monkfish with langoustine béchamel and red prawn americana sauce** 34.00 €

Lotte à basse température, béchamel de langoustines et sauce américaine de crevette rouge

**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.

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

Filet de bœuf mûré 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

**Xerta flower: chocolate in textures with olive oil, salt and tonka bean** 15.00 €

Fleur de Xerta: textures de chocolat à l'huile d'olive, sel et fève tonka

**Cherry entremet: mirror glaze with Delta red berries and strawberry ice cream** 15.00 €

Entremets à la cerise : glaçage miroir aux fruits rouges du Delta et glace à la fraise

**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

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