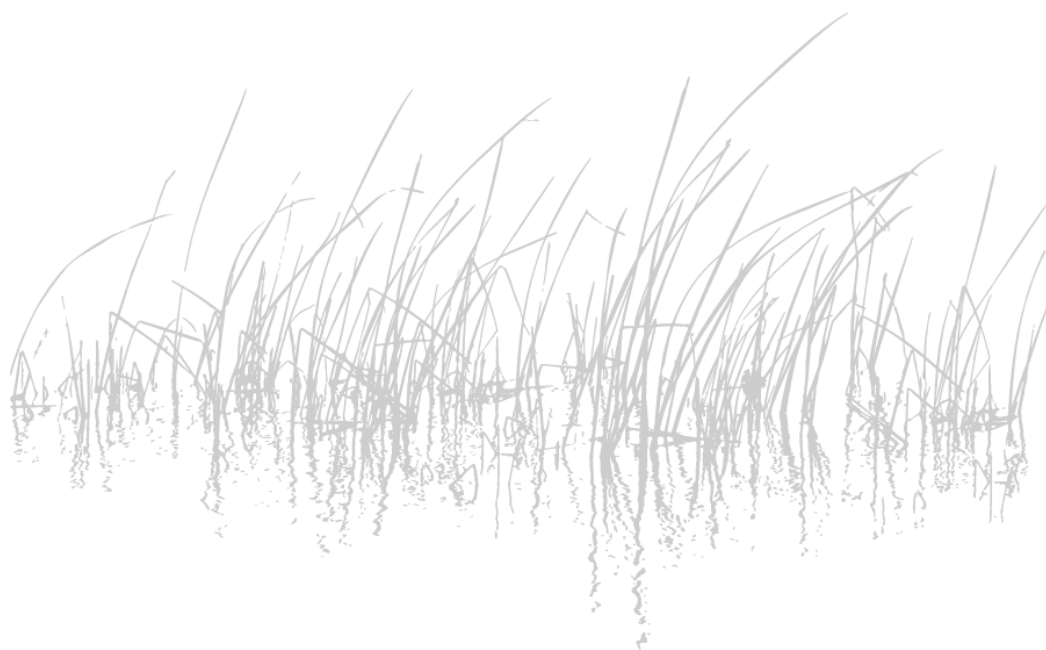


***From the heart of the Delta...***

*Du coeur du Delta...*



***...to the centre of Barcelona***

*...au centre de Barcelone*

# Tasting Menu | Menu Dégustation

**Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro**

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des Terres de l'Èbre

**Chapadillos trilogy: eel, tench and golden grey Mullet**

Assortiment de « chapadillos » : petits filets d'anguille, tanche et mullet

**Blue crab cannelloni with soya and ginger pil pil sauce and creamed mantis shrimp**

Cannelloni au crabe bleu, pilpil au soja et au gingembre et crème à la crevette

**Nettle rice with smoked eel and matured roe in miso**

Riz cuisiné aux orties, anguille fumée et œufs de poisson affinés au miso

**Matured sea bass with kombu seaweed**

Bar affiné aux algues kombu

**Pigeon with Sichuan pepper demi-glace and a sauce of truffled calçots with tempura**

Pigeon demi-glace au poivre de Sichuan, sauce aux oignons calçots truffée et tempura

**Yoghurt mousse, pear soup with eucalyptus and apple in bourbon**

Mousse de yaourt, soupe de poire à l'eucalyptus et pomme au bourbon

**Undergrowth tart: creamed shiitake, smoked caramel and pink pepper ice cream**

Tartelette des sous-bois : crème de shiitake, caramel fumé et glace au poivre rose

**Petit fours**

**Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

105,00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines 60,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 60,00 € 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

# Homage Menu | Menu Hommage

**Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro**

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des Terres de l'Èbre

**Chapadillos trilogy: eel, tench and golden grey Mullet**

Assortiment de « chapadillos » : petits filets d'anguille, tanche et mullet

**Marinated tuna with smoked sea bass and caviar**

Thon mariné, bar fumé et caviar

**Delta hamburger with kabayaki eel, foie gras and apple compote**

Hamburger du Delta, anguille kabayaki, foie et compote de pommes

**Razor clam surprise**

Couteaux Surprise

**Sea cucumbers with cococha pil pil fish stew**

Concombres de mer, joues de merlu au pilpil

**Dry lobster rice**

Riz sec au homard

**Fish from the market with stuffed squid and a Pedro Ximénez sauce**

Poisson du marché, calmar farci au Pedro Ximénez

**Cured rack of lamb marinated in spices and citrus fruits with a tamarind, pepper and soya sauce**

Carré d'agneau affiné et mariné aux épices et aux agrumes, sauce tamarin, poivre et soja

**Yoghurt mousse, pear soup with eucalyptus and apple in bourbon**

Mousse de yaourt, soupe de poire à l'eucalyptus et pomme au bourbon

**Xerta citrus delights: creamed yuzu and grapefruit, calamansi gel and tangerine ice cream**

Agrumes de Xerta : crème au yuzu et pamplemousse, gelée de calamansi et glace à la mandarine

**Petit fours**

**Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

162,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines 74,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 74,00 € 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

**Tuesday lunchtime to Friday lunchtime. Not available on Friday nights, Saturdays or bank holidays** | Du mardi midi au vendredi midi. Indisponible le vendredi soir, samedi et jours fériés

## **Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro**

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des terres de l'Èbre

## **Trilogy of artichokes with a calçot sauce**

Trilogie d'artichauts à la sauce aux oignons *calçots*

## **Autumn breakfast: seasonal mushrooms, truffled parmentier potatoes, duck egg, foie gras shavings, crispy artichokes and demi-glace**

Petit déjeuner d'automne: champignons de saison, parmentier truffé, œuf de cane, copeaux de foie, croustillant d'artichaut et demi-glace

## **Rice from the Ebro Delta served with duck**

Riz du Delta de l'Èbre au canard

## **Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and rosemary ice cream**

Mel i mató : fromage frais mató, miel doré caramélisé et glace au romarin

## **Petit fours**

## **Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

60,00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines 30,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 30,00 € par personne (optionnel)

# Executive Menu | Menu Cadre

**Tuesday to Friday lunch, excluding bank holidays**

Du mardi au vendredi non fériés, le midi

**Xerta Aperitifs** | Apéritifs Xerta

**Choice of two starters** | Une entrée à choisir entre deux propositions

**Fresh meat or fish of the day** | Une viande ou un poisson de la criée

**Choice of two desserts** | Un dessert à choisir entre deux propositions

**Two glasses of wine, bread, water and mini sweets**

Deux verres de vin, pain, eau et petits fours

45,00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

**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

<b>Oyster</b> (1 unit) Huître (1 pièce)	<b>4,50 €</b>
<b>Blue crab cannelloni with soya and ginger pil pil sauce and creamed mantis shrimp</b> Cannelloni au crabe bleu, pilpil au soja et au gingembre et crème à la crevette	<b>29,00 €</b>
<b>Trilogy of artichokes with a calçot sauce</b> Trilogie d'artichauts à la sauce aux oignons <i>calçots</i>	<b>26,00 €</b>
<b>Sea cucumbers and cococha pil pil fish stew</b> Concombres de mer, joues de merlu au pilpil	<b>36,00 €</b>
<b>Seasonal mushrooms, truffled parmentier potatoes, duck egg, foie gras shavings, crispy artichokes and demi-glace</b> Champignons de saison, parmentier truffé, œuf de cane, copeaux de foie, croustillant d'artichaut et demi-glace	<b>26,00 €</b>
<b>Nettle rice with smoked eel and matured roe in miso</b> Riz cuisiné aux orties, anguille fumée et œufs de poisson affinés au miso	<b>29,00 €</b>
<b>Dry lobster rice</b> Riz sec au homard	<b>30,00 €</b>
<b>Rice from the Ebro Delta served with duck</b> Riz du Delta de l'Èbre au canard	<b>27,00 €</b>

### Main courses | Principaux

<b>Pigeon with Sichuan pepper demi-glace and a sauce of truffled calçots with tempura</b> Pigeon demi-glace au poivre de Sichuan, sauce aux oignons <i>calçots</i> truffée et tempura	<b>37,00 €</b>
<b>Matured sea bass with kombu seaweed</b> Bar affiné aux algues <i>kombu</i>	<b>38,00 €</b>
<b>Fish from the market with stuffed squid and a Pedro Ximénez sauce</b> Poisson du marché, calmar farci au Pedro Ximénez	<b>36,00 €</b>
<b>Cured rack of lamb marinated in spices and citrus fruits with a tamarind, pepper and soya sauce</b> Carré d'agneau affiné et mariné aux épices et aux agrumes, sauce tamarin, poivre et soja	<b>36,00 €</b>

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

## Desserts | Desserts

**Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and rosemary ice cream** 15,00 €

Mel i mató : fromage frais mató, miel doré caramélisé et glace au romarin

**Xerta citrus delights: creamed yuzu and grapefruit, calamansi gel and tangerine ice cream** 15,00 €

Agrumes de Xerta : crème au yuzu et pamplemousse, gelée de calamansi et glace à la mandarine

**Undergrowth tart: creamed shiitake, smoked caramel and pink pepper ice cream** 15,00 €

Tartelette des sous-bois : crème de shiitake, caramel fumé et glace au poivre rose

**Yoghurt mousse, pear soup with eucalyptus and apple in bourbon** 15,00 €

Mousse de yaourt, soupe de poire à l'eucalyptus et pomme au bourbon

**Bread service 3,50 € | Water service 3,50 €**  
Service de pain 3,50 € | Service d'eau 3,50 €

**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