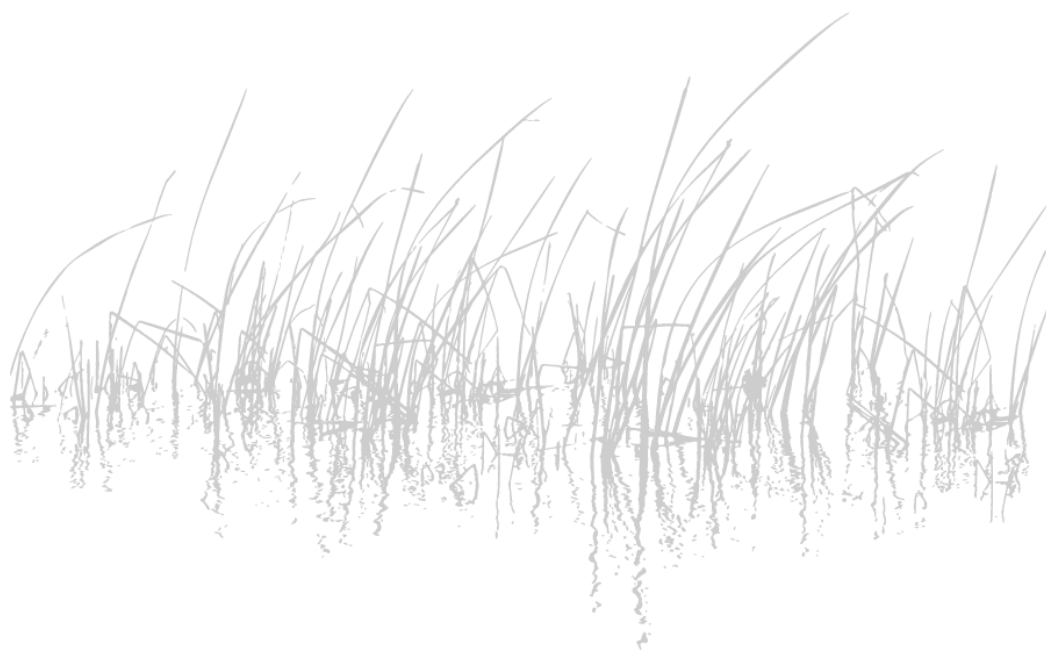


Desde el corazón del Delta...

Des del cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Experiencia Degustación | Experiència Degustació

Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro
Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

Texturas de tomate ECO: margarita de tomate de colgar fermentado, tomate verde con albahaca limón en helado y crujiente de tierra de tomates
Textures de tomàquet ECO: margarita de tomàquet de penjar fermentat, tomàquet verd amb alfàbrega llimona en gelat i cruixent de terra de tomàquets

Mosaico de mariscos: aguachile de pomelo, mariscos variados del Delta osmotizados y algas
Mosaic de marisc: *aguachile* d'aranja, marisc variat del Delta osmotitzat i algues

Atún marinado con lubina ahumada y caviar
Tonyina marinada amb llobarro fumat i caviar

Foie, ibérico y judías: lardo ibérico, judía verde, caviar de mostaza, foie gras y café
Foie, ibèric i mongetes: *lardo* ibèric, mongeta tendra, caviar de mostassa, *foie gras* i cafè

Arroz umami: algas encurtidas, caldo de kombu umami, berenjena glaseada y pulpitos orejados
Arròs umami: algues adobades, brou de kombu umami, albergínia glacejada i popets orelluts

Españeñas con cocochas al pilpil
Espardenyes amb cocotxes al pil-pil

Pescado zucchini y pera: pescado a la robata glaseado, demi-glace de pescado y pera
Peix *zucchini* i pera: peix a la robata glacejat, *demi-glace* de peix i pera

Medallón de T-Bone de cordero: bimi braseado, demi-glace de verdura y espuma oveja
Medalló de T-Bone de xai: bimi brasejat, *demi-glace* de verdura i escuma ovella

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*

Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao
Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua
Selecció de pans artesanals i aigua

162,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 74,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 74,00 € 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 Xerta | Menú Xerta

Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro
Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

Juego de chapadillos: anguila, tenca y lisa
Joc de xapadillos: anguila, tenca i llissa

Canelón de cangrejo azul con pilpil de soja y jengibre y crema de galeras
Caneló de cranc blau amb pil-pil de soja i gíngebre i crema de galeres

Arroz de ortigas con anguila ahumada y huevas maduras en miso
Arròs d'ortigues amb anguila fumada i ous madurats en miso

Pescado Wellington: pescado de lonja de Sant Carles de la Ràpita relleno con duxelle y alga nori, envuelto en masa de hojaldre
Peix Wellington: peix de llotja de Sant Carles de la Ràpita farcit amb *duxelle* i alga nori, embolicat amb massa de pasta de full

Pichón de monte con cebolla caramelizada y braseada, demi-glace vegetal y tierra de eneldo
Colomí de muntanya amb ceba caramel·litzada i brasejada, *demi-glace* vegetal i terra d'anet

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*

Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralineado de nueces de pecán
Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat pralinat de nous de pecan

Peitit fours

Selección de panes artesanales y agua
Selecció de pans artesanals i aigua

105,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 60,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 60,00 € 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 del Delta | Menú del Delta

de martes medio día a viernes medio día | de dimarts migdia a divendres migdia
Viernes noche, sábados y festivos no disponible |
Divendres nit, dissabtes i festius no disponible

Mejillonera con las fiestas tradicionales de las Tierras del Ebro

Musclera amb les festes tradicionals de les Terres de l'Ebre

Tomate: margarita de tomate de colgar fermentado, crujiente de tomate y tomates frescos de temporada

Tomàquet: margarita de tomàquet de penjar fermentat, cruixent de tomàquet i tomàquets frescos de temporada

Arroz de langostinos: arroz cremoso, coral, crujiente y cabeza de langostinos con alioli de manzana asada

Arròs de llagostins: arròs cremós, coral, cruixent i cap de llagostins amb allioli de poma rostida

Cerdo en tres partes (panceta, manitas y oreja): demi-glace de cebolla, zanahoria baby braseada a robata y rábano fresco

Porc en tres parts (cansalada, peus i orella): *demi-glace* de ceba, pastanaga *baby* brasejada a robata i rave fresc

Milhojas de vainilla: mousse de vainilla con praliné de piñones y espuma de flor

Milfulls de vainilla: *mousse* de vainilla amb praliné de pinyons i escuma de flor

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

60,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 30,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 30,00 € per persona (opcional)

Menú Ejecutivo | Menú Executiu

mediodías de martes a viernes no festivos

migdiés de dimarts a divendres no festius

Aperitivos Xerta | Aperitius Xerta

Un primero a escoger entre dos | Un primer a escollir entre dos

Una carne o un pescado de lonja | Una carn o un peix de llotja

Un postre a escoger entre dos | Postres a escollir entre dos

Dos copas de vino, pan, aguas y petit fours

Dos copes de vi, pa, aigua i *petit fours*

45,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

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

Texturas de tomate ECO: margarita de tomate de colgar fermentado, 27,00 €
tomate verde con albahaca limón en helado y crujiente de tierra
de tomates

Textures de tomàquet ECO: margarita de tomàquet de penjar fermentat,
tomàquet verd amb alfàbrega llimona en gelat i cruixent de terra de
tomàquets

Juego de chapadillos: anguila, tenca y lisa 29,00 €
Joc de xapadillos: anguila, tenca i lissa

Canelón de cangrejo azul con pilpil de soja y jengibre 29,00 €
y crema de galeras
Caneló de cranc blau amb pil-pil de soja i gingebre i crema
de galeres

Mosaico de mariscos: aguachile de pomelo, mariscos 34,00 €
variados del Delta osmotizados y algas
Mosaic de marisc: aguachile d'aranja, marisc variat del Delta
osmotitzat i algues

Foie, ibérico y judías: lardo ibérico, judía verde, caviar de mostaza, 35,00 €
foie gras y café
Foie, ibèric i mongetes: lardo ibèric, mongeta tendra, caviar de
mostassa, foie gras i cafè

Españeñas y cocochas al pilpil 36,00 €
Espardenyes i cocotxes al pil-pil

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 rosada (6 unitats)

Langosta de las Islas Columbretes 160,00 €/Kg
Llagosta de les Illes Columbretes

Bogavante nacional 120,00 €/Kg
Llamàntol nacional

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique 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, comuniquei al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Arroces | Arrossos

- Arroz umami: algas encurtidas, caldo de kombu umami, berenjena glaseada y pulpitos orejados** 29,00 €
Arròs umami: algues adobades, brou de kombu umami, albergínia glacejada i popets orelluts
- Arroz de langostinos: arroz cremoso, coral, crujiente y cabeza de langostinos con alioli de manzana asada** 33,00 €
Arròs de llagostins: arròs cremós, coral, cruixent i cap de llagostins amb allioli de poma rostida
- Arroz de ortigas con anguila ahumada y huevas maduradas en miso** 33,00 €
Arròs d'ortigues amb anguila fumada i ous madurats al miso

Platos principales | Plats principals

- Cerdo en tres partes (panceta, manitas y oreja): demi-glace de cebolla, zanahoria baby braseada a robata y rábano fresco** 34,00 €
Porc en tres parts (cansalada, peus i orella): *demi-glace* de ceba, pastanaga *baby* brasejada a robata i rave fresc
- Pichón de monte con cebolla caramelizada y braseada, demi-glace vegetal y tierra de eneldo** 37,00 €
Colomí de muntanya amb ceba caramelitzada i brasejada, *demi-glace* vegetal i terra d'anet
- Chuletón a la brasa con verduras de temporada (mín. 2 personas)** 65,00 €/Kg
Txuletó a la brasa amb verdures de temporada (mín. 2 persones)
- Pescado zucchini y pera: pescado a la robata glaseado, demi-glace de pescado y pera** 39,00 €
Peix *zucchini* i pera: peix a la robata glacejat, *demi-glace* de peix i pera
- Pescado Wellington: pescado de lonja de Sant Carles de la Ràpita relleno con duxelle y alga nori, envuelto en masa de hojaldre** 39,00 €
Peix Wellington: peix de llotja de Sant Carles de la Ràpita farcit amb *duxelle* i alga nori, embolicat amb massa de pasta de full
- Pescado de lonja entero (mínimo 2 personas)** S/M
Peix de llotja sencer (mínim 2 persones)

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.

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*

Milhojas de vainilla: mousse de vainilla con praliné de piñones y espuma de flor 15,00 €

Milfulls de vainilla: *mousse* de vainilla amb praliné de pinyons i escuma de flor

Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralineado de nueces de pecán 17,00 €

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

Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao 17,00 €

Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau

Servicio de pan 3,50 € | Servicio de agua 3,50 €

Servei de pa 3,50 € | Servei d'aigua 3,50 €

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.