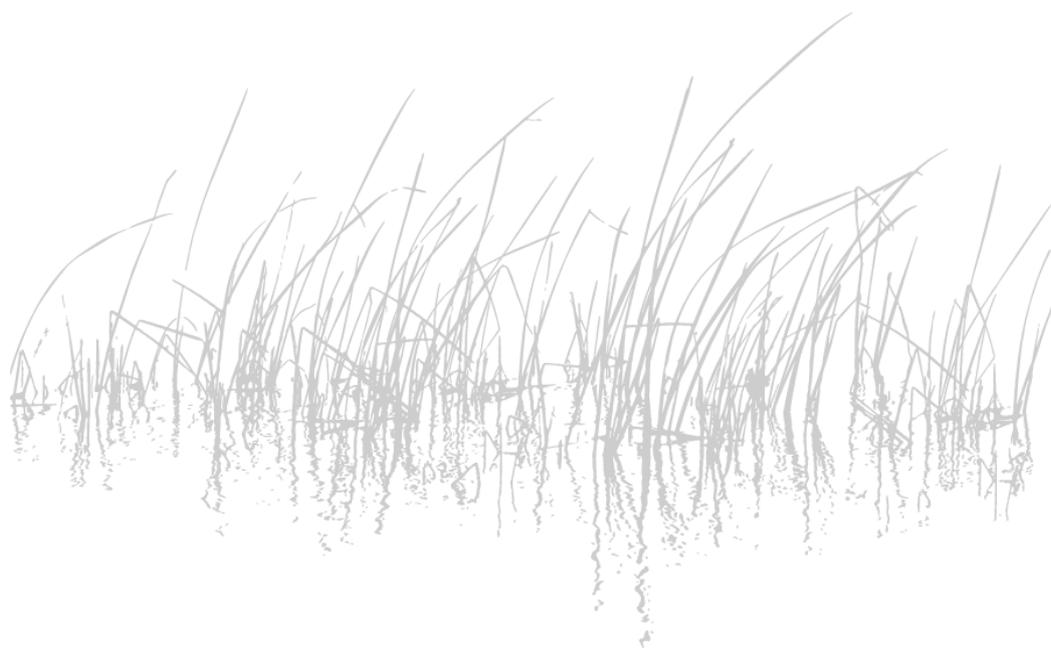


***From the heart of the Delta...***

*Du coeur du Delta...*



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

*...au centre de Barcelone*

# Tasting Experience | Expérience de Dégustation

**Appetisers: Map of the Ebro Delta territory and the region's most emblematic products. Delta rice, eel and oysters**

Apéritifs : carte du territoire du Delta de l'Èbre et des produits les plus emblématiques de la région. Riz du Delta, anguille et huîtres

**Tuna in reserve: Cured tuna with paprika, smoked beetroot, horseradish and yuzu**

Thon de réserve : thon séché au paprika, betterave fumée, raifort et yuzu

**Crispy pollock: Stuffed with cod brandade, romesco, parsley and ginger**

Croquant à la morue : farce de brandade de morue, sauce romesco, persil et gingembre

**White beans with foie gras: Mustard caviar, veil of cured Iberian pork fatback and mistela wine from Terra Alta by Catedral del Vi**

Haricots blancs avec foie gras : caviar de moutarde, voile de lard ibérique et mistelle de la Terra Alta de la Cathédrale du vin

**Baby octopus and peas: Dehydrated ikura in sake-infused kombu, ponzu-wasabi dots and cured egg yolk**

Petits poulpes et petits pois : ikura déshydraté au kombu aromatisé avec sake, touches de ponzu wasabi et jaune d'œuf séché

**Fish neck stew: Truffles, fried egg and black lemon powder**

Joues de merlu : truffes, œuf au plat et poudre de citron noir

**Delta Oryza sativa rice: Seafood, roasted garlic aioli and saffron**

Oryza sativa du Delta (riz) : produit de la mer, aioli à l'ail grillé et safran

**Leeks and fish from La Ràpita: Leeks and market fish prepared with koji and fishbone glaze**

Poireaux et poisson de la Ràpita : poireaux et poisson du marché au koji, arêtes de poisson déglacées

**Venison with seaweed: Tenderised for 12 hours, slow-cooked and grilled robata style with black pepper**

Cerf aux algues : laissé reposer 12 heures, cuit à température contrôlée et braisé avec du black pepper au robata

**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

**Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures**

Dix textures de cacao : Cacao décliné en différentes textures

**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**

# Xerta Menu | Menu Xerta

**Appetisers: Map of the Ebro Delta territory and the region's most emblematic products. Delta rice, eel and oysters**

Apéritifs : carte du territoire du Delta de l'Èbre et des produits les plus emblématiques de la région. Riz du Delta, anguille et huîtres

**Mackerel: Pickled mackerel, almond milk and cauliflower with fish roe, apple and clementine veil**

Maquereau : maquereau au vinaigre, lait d'amande et chou-fleur avec œufs de poisson, pomme et voile de clémentine

**Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce**

Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

**Delta 'mut' rice: Slow-cooked artichoke, roasted garlic aioli, fresh porcini mushrooms and duck bone glaze**

Riz *mut* du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé, cèpes frais et os de canard déglacé

**Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles and nori seaweed, and wrapped in pastry**

Poisson Wellington : poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

**Lamb T bone medallion: Roast broccolini, vegetable demi glace and sheep foam**

Médaille de T Bone d'agneau : brocolis bimi braisés, demi glace de légumes et mousse au fromage de brebis

**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

**Tower of Babel: Almond dacquoise with marinated figs, goat cheese foam and balsamic fig ice cream**

Tour de Babel : dacquoise aux amandes avec figues macérées, mousse de fromage de chèvre et glace aux figues balsamiques

**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

# Delta Menu | Menu du Delta

**Appetisers: Map of the Ebro Delta territory and the region's most emblematic products. Delta rice, eel and oysters**

Apéritifs : carte du territoire du Delta de l'Èbre et des produits les plus emblématiques de la région. Riz du Delta, anguille et huîtres

**Tuna in reserve: Cured tuna with paprika, smoked beetroot, horseradish and yuzu**

Thon de réserve : thon séché au paprika, betterave fumée, raifort et yuzu

**Prawn rice: Brothy rice, prawn head juice, and crispy prawn heads with roast apple aioli**

Riz fondant, corail des crevettes, tête des crevettes frites avec aioli de pomme rôtie

**Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi-glace \***

Poularde: farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi-glace de volaille \*

**Vanilla mille-feuille: Vanilla mousse with pine nut praline and flower mousse \*\***

Mille-feuille à la vanille : mousse à la vanille avec praliné de pignons et mousse de fleur\*\*

**Petit fours**

**Selection of artisan breads and water**

Sélection de pains artisanaux et eau

65,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines 30,00 € per person (optional)

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

**These dishes can be replaced by the following options with a supplement:**

Ces plats peuvent être remplacés par les options suivantes moyennant un supplément:

**(\*) 45-day-aged T-bone steak with vegetables. Min 2 people. (+ 20.00 € p.p.)**

Filet de bœuf maturé 45 jours avec légumes. Min 2 personnes. (+ 20,00 € p.p.)

**(\*) Sea bass cooked a la espalda (oven-baked and butterflied) with vegetables.**

Min 2 people. (+ 15.00 € p.p.) | Bar au four avec légumes. Min 2 personnes. (+ 15,00 € p.p.)

**(\*\*) Tower of Babel: Almond dacquoise with marinated figs, goat cheese foam and balsamic fig ice cream . (+ 6.00 € p.p.)**

l Tour de Babel : dacquoise aux amandes avec figues macérées, mousse de fromage de chèvre et glace aux figues balsamiques (+ 6,00 € p.p.)

**(\*\*) Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures (+ 6.00 € p.p.)**

Dix textures de cacao : cacao décliné en différentes textures (+ 6,00 € 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) | Grosses crevettes (10 unités)** + 28,00 €

**Peas with baby octopus | Petits pois avec sépioles de Rondelet** + 26,00 €

**Pil-pil hake cheeks | Joes de merlu au pilpil** + 36,00 €

**Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle** + 90,00 €

Civelles grillées à l'ail (100 g), œuf au plat et truffe + 90,00 €

**Fried baby squid with kimchi mayonnaise** + 36,00 €

Petit calamar frit avec mayonnaise de kimchi + 36,00 €

**Sipió de punxa (pink cuttlefish) served in its ink** + 28,00 €

Sipió de punxa (seiche) dans son encre + 28,00 €

**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**

# Seasonal menu | Menu de saison

**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

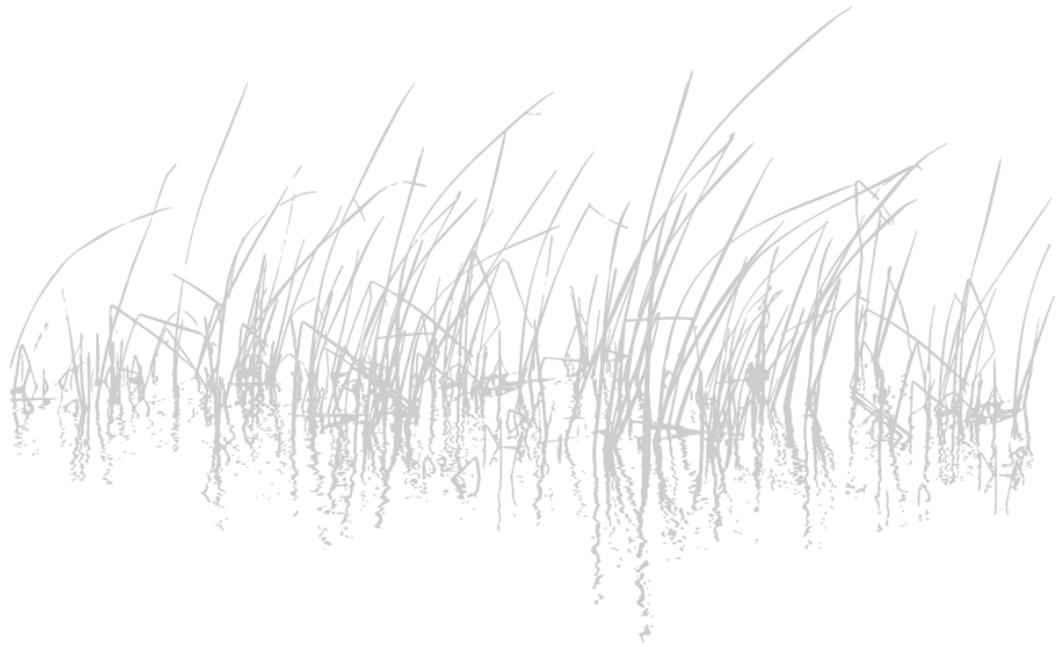
**Fresh meat or fish of the day** | Une viande ou un poisson de la criée

**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 complete



**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

**Mackerel: Pickled mackerel, almond milk and cauliflower with fish roe, apple and clementine veil** 29,00 €

Maquereau : maquereau au vinaigre, lait d'amande et chou-fleur avec œufs de poisson, pomme et voile de clémentine

**Faux ravioli: Consisting of three parts, with squid, sage mayonnaise and parsley in a frothy sauce** 29,00 €

Faux ravioli : de trois parties de calamar, mayonnaise de sauge et sauce mousseuse au persil

**Tuna in reserve: Cured tuna with paprika, smoked beetroot, horseradish and yuzu** 33,00 €

Thon de réserve : thon séché au paprika, betterave fumée, raifort et yuzu

**White beans with foie gras: Mustard caviar, veil of cured Iberian pork fatback and mistela wine from Terra Alta by Catedral del Vi** 35,00 €

Haricots blancs avec foie gras : caviar de moutarde, voile de lard ibérique et mistelle de la Terra Alta de la Cathédrale du vin

**Baby eels with garlic (100 g), fried egg and truffle** 90,00 €

Civelles grillées à l'ail (100 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 €  
Grosses crevettes (10 unités)

**Red prawns (6 pieces)** M/P  
Gambas rouges (6 unités)

**National lobster** 120,00 €/Kg  
Homard national

**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

**Delta 'mut' rice: Slow-cooked artichoke, roasted garlic aioli, fresh porcini mushrooms and duck bone glaze** 29,00 €

Riz *mut* du Delta : artichaut cuit à basse température, aioli à l'ail grillé, cèpes frais et os de canard déglacé

**Delta Oryza sativa rice: Seafood, roasted garlic aioli and saffron** 33,00 €

Oryza sativa du Delta (riz) : produit de la mer, aioli à l'ail grillé et safran

**Prawn rice: Brothy rice, prawn head juice, and crispy prawn heads with roast apple aioli** 33,00 €

Riz fondant, corail des crevettes, tête des crevettes frites avec aioli de pomme rôtie

## Main courses | Principaux

**Stuffed poularde: Filled with nuts and truffle, sautéed prunes, fermented dried apricots and poultry demi-glace** 34,00 €

Poularde : farcie aux fruits secs avec truffes, prunes sautées, pêches sèches fermentées et demi-glace de volaille

**Lamb T bone medallion: Roast broccolini, vegetable demi glace and sheep foam** 37,00 €

Médaille de T Bone d'agneau : brocolis bimi braisés, demi glace de légumes et mousse au fromage de brebis

**Grilled steak with seasonal vegetables (min. 2 people)** 80.00 €/Kg

Steak grillé aux légumes de saison (min. 2 personnes)

**Leeks and fish from La Ràpita: Leeks and market fish prepared with koji and fishbone glaze** 39,00 €

Poireaux et poisson de la Ràpita : poireaux et poisson du marché au koji, arêtes de poisson déglacées

**Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles nori seaweed, and wrapped in pastry** 39,00 €

Poisson Wellington : poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

**Whole market fish (minimum 2 people)** S/M

Poisson entier du marché (minimum 2 personnes)

**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

**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

**Vanilla mille-feuille: Vanilla mousse with pine nut praline and flower mousse** 15,00 €

Mille-feuille à la vanille : mousse à la vanille avec praliné de pignons et mousse de fleur

**Tower of Babel: Almond dacquoise with marinated figs, goat cheese foam and balsamic fig ice cream** 17,00 €

Tour de Babel : dacquoise aux amandes avec figues macérées, mousse de fromage de chèvre et glace aux figues balsamiques

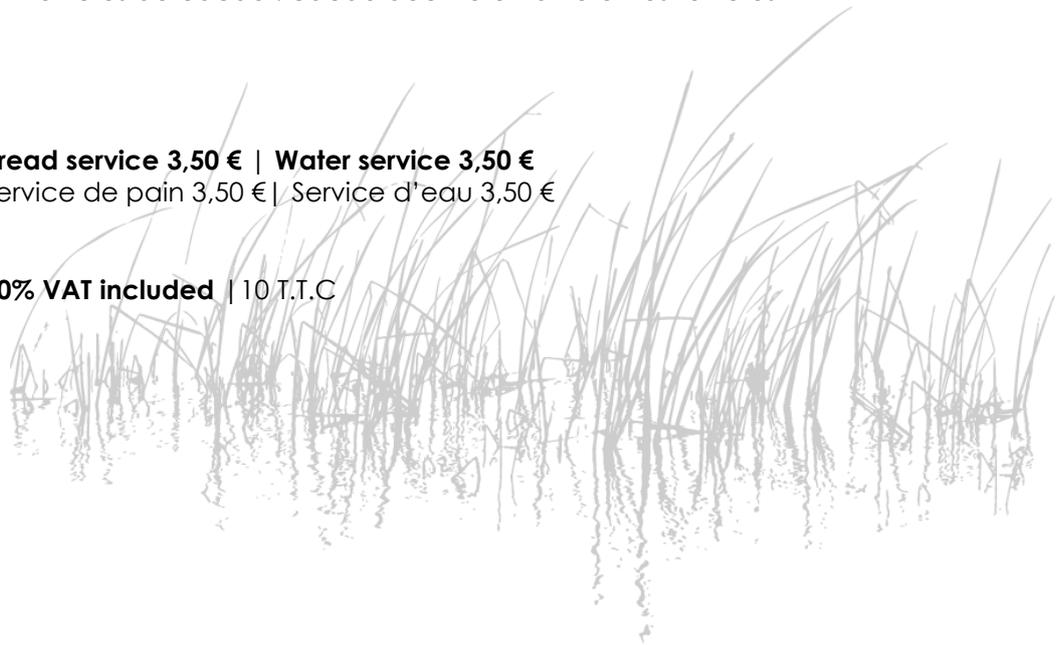
**Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures** 17,00 €

Dix textures de cacao : cacao décliné en différentes textures

**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