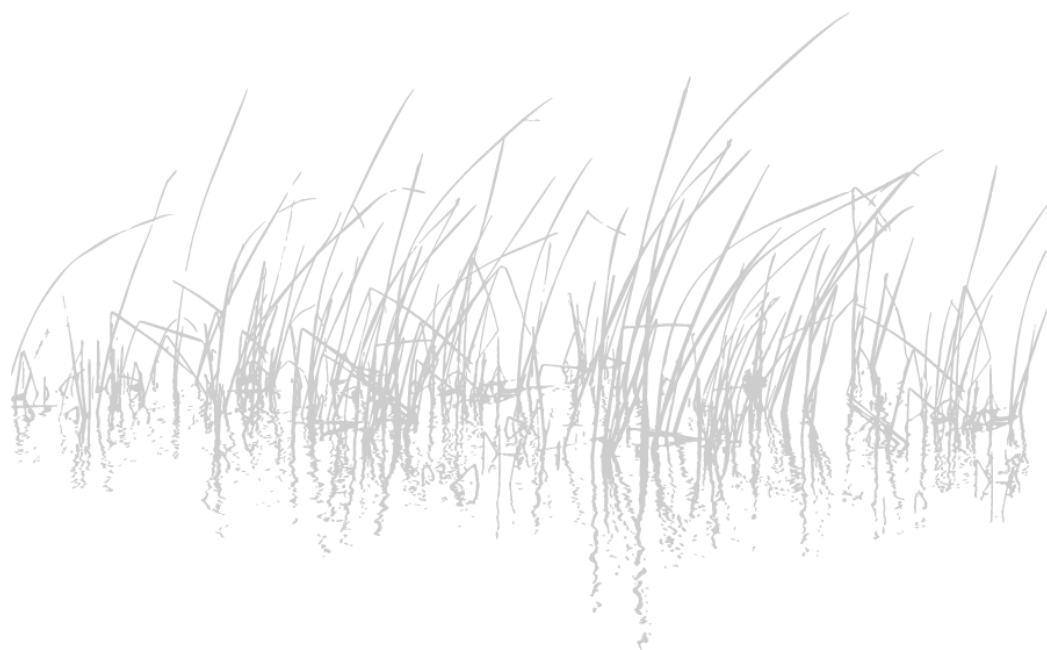


Desde el corazón del Delta...

Des del cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Menú degustación | Menú degustació

Aperitivos del chef

Aperitiuus del xef

Caballa: caballa encurtida, leche de almendra y coliflor con huevas de pescado, manzana y velo de clementina

Verat: verat confitat, llet d'ametlla i coliflor amb ous de peix, poma i vel de clementina

Falso ravioli: en tres partes de calamar, mahonesa de salvia y perejil en salsa espumosa

Fals ravioli: en tres parts de calamar, maionesa de sàlvia i julivert amb salsa escumosa

Mongeta con foie-gras: caviar de mostaza, velo de lardo ibérico y mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi

Mongeta amb foie-gras: caviar de mostassa, vel de cansalada ibèrica i mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi

Arroz mut del Delta: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados, ceps frescos y glace de huesos de pato

Arròs mut del Delta: carxofa a baixa temperatura, allioli d'allis rostits, ceps frescos i glace d'ossos d'ànec

Pescado de lonja con salsa de kéfir y puerros

Peix de llotja amb salsa de quefir i porros

Pularda: rellena con frutos secos con trufa, salteado de ciruelas, orejones fermentados y demi glace de ave

Pularda: farcida amb fruites seques amb tòfona, saltat de prunes, orellanes fermentades i demi-glace d'au

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

120,00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

Armonía de vinos: 80,00 € por persona (opcional)

Harmonia de vins: 80,00 € 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, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Menú de producto | Menú de producte

Aperitivos del chef

Aperitiuus del xef

Mariscos del Delta: Ostra, canyut, gamba roja y langostino

Mariscs del Delta: Ostra, canyut, gamba vermella i llagostí

Sipió de punxa, base de tinta y crema de galeras

Sipió de punxa, base de tinta i crema de galeres

Espardeñas con cocochas al pil pil

Espardenyes amb cocotxes al pil pil

Guisantes con pulpitos orejados

Pèsols amb popets orellats

Arroz de Langosta de las Islas Columbretes

Arròs de Llagosta de les Illes Columbretes

Chuletón madurado 45 días con verduras

Mitjana madurada 45 dies amb verdures

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

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

90,00 € 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 de temporada | Menú de temporada

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

Aperitivos del chef | Aperitius del xef

Falso ravioli: en tres partes de calamar, mahonesa de salvia y perejil en salsa espumosa
Fals ravioli: en tres parts de calamar, maionesa de sàlvia i julivert amb salsa escumosa

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

Torre de Babel: dacquoise de almendras con higos macerados, espuma de queso de cabra y helado de higos balsámicos | Torre de Babel: *dacquoise* d'ametlles amb figues macerades, escuma de formatge de cabra i gelat de figues balsàmiques

Dos copas de vino, pan, aguas y petit fours | Dos copes de vi, pa, aigua i *petit fours*

50,00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

Suplementos | **Suplements**

Arroz mut del Delta: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados, ceps frescos y glace de huesos de pato (+ 8.00 € p.p.) | Arròs mut del Delta: carxofa a baixa temperatura, allioli d'alls rostits, ceps frescos i glace d'ossos d'ànec (+ 8.00 € p.p.)

Pularda: rellena con frutos secos con trufa, salteado de ciruelas, orejones fermentados y demi glace de ave (+ 10.00 € p.p.) | Pularda: farcida amb fruites seques amb tòfona, saltat de prunes, orellanes fermentades i demi-glacé d'au (+ 10.00 € p.p.)

Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas. (+ 20.00 € p.p.) | Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones. (+ 20.00 € p.p.)

Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas. (+ 30.00 € p.p.) | Llobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones. (+ 30.00 € p.p.)

Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralineado de nueces de pecán (+ 6.00 € p.p.) | Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat pralinat de nous de pecan (+ 6.00 € p.p.)

Diez texturas de cacao: diferentes texturas de presentar el cacao (+ 6.00 € p.p.) | Deu textures de cacau: diferents textures de presentar el cacau (+ 6.00 € p.p.)

Sugerencias para compartir | **Suggeriments per compartir**

Ostras | Ostres +4,50 € ud.

Navajas (12 unidades) | Navalles (12 unitats) +18,00 €

Langostinos (10 unidades) | Llagostins (10 unitats) +28,00 €

Guisantes con pulpitos orejados | Pèsols amb popets orellats + 26,00 €

Cocochas al pil pil | Cocotxes al pil pil + 36,00 €

Angulas al ajillo(100 g), huevo frito y trufa | Angules amb allada(100 g), ou ferrat i tòfona + 90,00 €

Chipirón frito con mahonesa de kimchi | Calamarsó fregit amb maionesa de *kimchi* + 36,00 €

Sipió de punxa en crema de galeras | Sipió de punxa en crema de galeres + 28,00 €

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

Caballa: caballa encurtida, leche de almendra y coliflor con huevas de pescado, manzana y velo de clementina	29,00 €
Verat: verat confitat, llet d'ametlla i coliflor amb ous de peix, poma i vel de clementina	
Falso ravioli: en tres partes de calamar, mahonesa de salvia y perejil en salsa espumosa	29,00 €
Fals ravioli: en tres parts de calamar, maionesa de sàlvia i julivert amb salsa escumosa	
Mongeta con foie-gras: caviar de mostaza, velo de lardo ibérico y mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi	35,00 €
Mongeta amb foie-gras: caviar de mostassa, vel de lardo ibèric i mistela de la Terra Alta de la Catedral del Vi	
Angulas al ajillo (100 g), huevo frito y trufa	90,00 €
Angules amb allada (100 g), ou ferrat i tòfona	

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)	
Bogavante nacional	120,00 €/Kg
Llamàntol nacional	
Langosta de las Islas Columbretes	160,00 €/Kg
Llagosta de les Illes Columbretes	

Arroces | Arrossos

Arroz mut del Delta: alcachofa a baja temperatura, alioli de ajos asados, ceps frescos y glace de huesos de pato	29,00 €
Arròs mut del Delta: carxofa a baixa temperatura, allioli d'allis rostits, ceps frescos i glace d'ossos d'ànec	
Arroz de Langosta de las Islas Columbretes	36,00 €
Arròs de Llagosta de les Illes Columbretes	

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, comunicu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Platos principales | Plats principals

Pularda: rellena con frutos secos con trufa, salteado de ciruelas, orejones fermentados y demi glace de ave 34,00 €

Pularda: farcida amb fruites seques amb tòfona, saltat de prunes, orellanes fermentades i demi-glacé d'au

Chuletón a la brasa con verduritas de temporada (mín. 2 personas) 80,00 €/Kg

Txuletó a la brasa amb verduretes de temporada (mín. 2 persones)

Puerros y pescado de la Ràpita: puerros y pesca de lonja en koji, glace de espinas de pescado 39,00 €

Porros i peix de la Ràpita: porros i pesca de llotja amb koji, glacé d'espines de peix

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)

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

Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralineado de nueces de pecán 15,00 €

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

Torre de Babel: dacquoise de almendras con higos macerados, espuma de queso de cabra y helado de higos balsamicos 17,00 €

Torre de Babel: dacquoise d'ametlles amb figues macerades, escuma de formatge de cabra i gelat de figues balsàmiques

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.