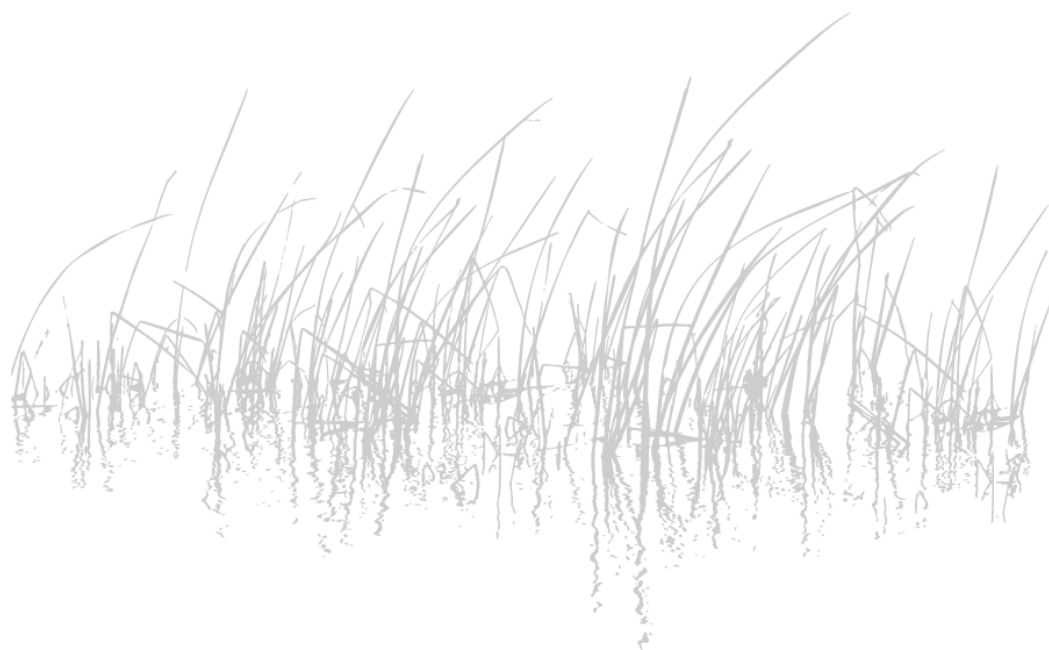


Desde el corazón del Delta...

Des del cor del Delta...



...al centro de Barcelona

...al centre de Barcelona

Menú degustación | Menú degustació

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Canelón de gamba roja relleno de cangrejo azul y mayonesa cítrica

Caneló de gamba vermella farcit de cranc blau i maionesa cítrica

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

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

Mejillones, pesto de salicornia con escabeche de zanahoria y aceite de perejil

Musclos, pesto de salicòrnia amb escabetx de pastanaga i oli de julivert

Cocochas y espardeña, pil pil de bacalao, sal de codium con espirulina y crujiente de piel de bacalao

Cocotxes i espardenyà, pil pil de bacallà, sal de codium amb espirulina i cruixent de pell de bacallà

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

Arròs mut del Delta: espàrrecs a baixa temperatura, allioli d'all's rostits i glace d'ossos d'ànec

Pescado de lonja con salsa de kéfir y puerros

Peix de llotja amb salsa de quefir i porros

Liebre con demi glace de frutos rojos, foie gras y trufa

Llebre amb *demi glace* de fruits vermells, foie gras i tòfona

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*

Flor de chocolates y algarrobo

Flor de xocolates i garrofer

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

135.00 € 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, comunicuï al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Menú de producto | Menú de producte

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Crack de atún: triple coca wantón con ventresca de atún, mojama y ventresca curada

Crack de tonyina: triple coca wantó amb ventresca de tonyina, moixama i ventresca curada

Tripa de bacalao al pil pil con butifarra y alubias del Ganxet

Tripa de bacallà al pil pil amb botifarra i mongetes del Ganxet

Gnocchi de patatas con pulpitos orejados y salsa de parmesano

Gnocchi de patates amb popets orelluts i salsa de parmesà

Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado

Escamarlà amb ou ferrat d'ànec, crema d'escamarlà i escuma de *parmentier* trufat

Aroz 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

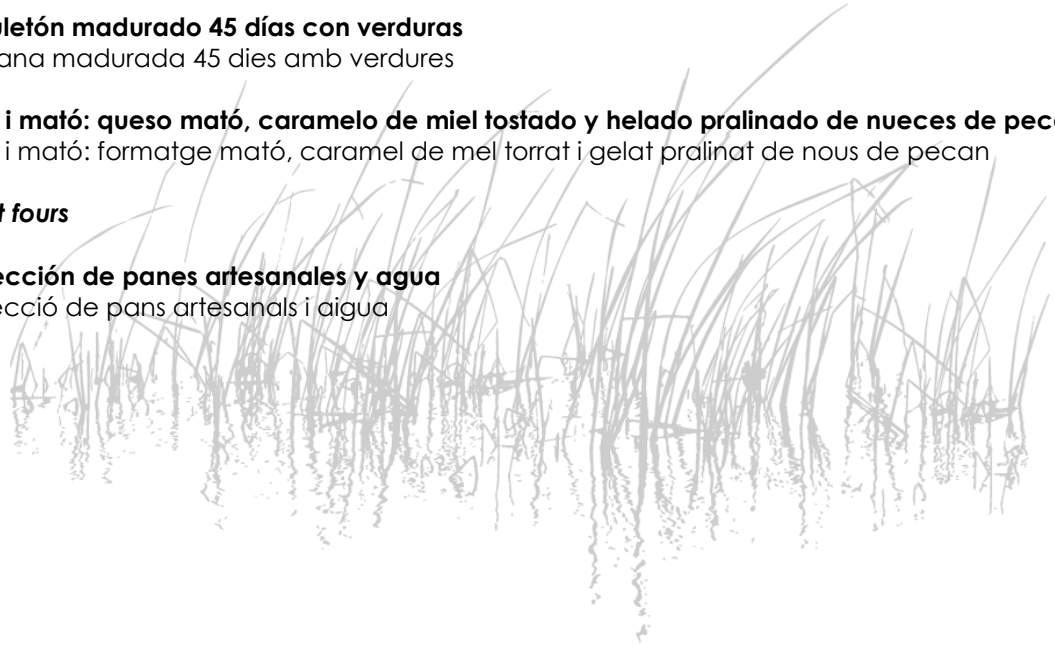
Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralinado de nueces de pecán

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



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 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

Arroz meloso de langostinos con emulsión de ajo y mayonesa de azafrán

Arròs melós de llagostins amb emulsió d'all i maionesa de safra

O

Crack de atún: triple coca wantón con ventresca de atún, mojama y ventresca curada

Crack de tonyina: triple coca wantó amb ventresca de tonyina, moixama i ventresca curada

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

Pularda: farcida de fruits secs amb tòfona, saltejada amb prunes, orellons fermentats i *demi-glace* d'au.

O

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

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

Miss clementina: mousse de dulce y perfumado en naranja y centro de clementina

Miss clementina: mousse de dulce perfumat en taronja i centre de clementina

Dos copas de vino, pan, aguas y petit fours

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

55.00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

Suplementos | Suplements

Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado (+12.00 € p.p.)

Escamarlà amb ou ferrat d'ànec, crema d'escamarlà i escuma de *parmentier* trufat (+12.00 € p.p.)

Chuletón madurado 45 días con verduras. Min 2 personas. (+ 30.00 € p.p.)

Mitjana madurada 45 dies amb verdures. Min 2 persones. (+ 30.00 € p.p.)

Lubina a la espalda con verduras. Min 2 personas. (+ 30.00 € p.p.)

Lobarro a l'esquena amb verdures. Min 2 persones. (+ 30.00 € p.p.)

Flor de chocolates y algarrobo (+ 6.00 € p.p.)

Flor de xocolates i garrofer (+ 6.00 € p.p.)

Sugerencias para compartir | Sugeriments per compartir

Ostras | Ostres + 4.50 € ud.

Navajas (12 unidades) | Navalles (12 unitats) +18.00 €

Mejillones top | Musclos top + 20.00 €

Langostinos (10 unidades) | Llagostins (10 unitats) + 28.00 €

Almejas con alubias | Cloïsses amb mongetes + 30.00 €

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

Crack de atún: triple coca wantón con ventresca de atún, mojama y ventresca curada	26.00 €
Crack de tonyina: triple coca wantó amb ventresca de tonyina, moixama i ventresca curada	
Canelón de gamba roja relleno de cangrejo azul y mayonesa cítrica	29.00 €
Caneló de gamba vermella farcit de cranc blau i maionesa cítrica	
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	
Cigala con huevo frito de pato, crema de cigala y espuma de parmentier trufado	29.00 €
Escamarlà amb ou d'ànec fregit, crema d'escamarlà i escuma de parmentier trufat	
Angulas al ajillo (100g), 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: espárragos a baja temperatura, alioli de ajos asados y glace de huesos de pato	29.00 €
Arròs mut del Delta: espàrrecs a baixa temperatura, allioli d'all's rostits 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, 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, comunicu amb 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-glace d'au	
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, glace d'espines de peix	
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)	
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 desabors, taronja i impregnació de mojito	
Mel i mató: queso mató, caramelo de miel tostado y helado pralinado de nueces de pecán	15.00 €
Mel i mató: formatge mató, caramel de mel torrat i gelat pralinat de nous de pecan	
Miss clementina: mousse de dulce perfumado en naranja y centro de clementina	17.00 €
Miss clementina, mousse de dulce perfumat en taronja i centre de clementina	
Flor de chocolates y algarrobo	17.00 €
Flor de xocolates i garrofer	

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.