

*Comer está permitido...*



*...disfrutar es obligatorio*

# Menú Degustación

## Aperitivos Xerta

### Tomates

Variedad de tomates ecológicos con helado de albahaca, su aceite y cosas de queso

### Tartar de Atún Rojo

Atún Rojo de Atmella de Mar en tartar con soja, sésamo y mahonesa de cítricos

### Arroz de Pato del Delta

Arroz cremoso del Delta con pato de cuello verde y texturas de alcachofa

### Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con doble de espinacas a la catalana

### Rabo de Toro

Timbal de rabo de toro a baja temperatura con manitas de cerdo, puré de guisantes y chips de yuca

### Sinfonía de Cítricos de Xerta

Las texturas de los cítricos de nuestra huerta

### Queda el Chocolate

Selección de nuestros cacaos en diversas texturas de chocolate

## Aguas, cafés y mini dulces

**70 € por persona**

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 33 € por persona

Degustación de quesos, 10 € por persona

10% de I.V.A. incluido

# Menú Homenaje

## Aperitivos Xerta

### Ostra del Delta

Con espuma de Yuzu

### Tomates

Variedad de tomates ecológicos con helado de albahaca, su aceite y cosas de queso

### Tartar de Atún Rojo

Atún Rojo de Atmella de Mar en tartar con soja, sésamo y mahonesa de cítricos

### Tallarinas y Caixetes

Tallarines salteadas en aceite de oliva de Pinell de Brai y caixetes a la plancha

### Arroz de Ortigas

Arroz cremoso del Delta con ortigas, espardenyes, mahonesa de algas y salicornea

### Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con doble de espinacas a la catalana

### Anguila del Delta

A baja temperatura pero crujiente, con berenjena, miso y ajo negro

### Ris de Veau

Mollejas de ternera con verduritas de temporada texturizadas

### Surtido de Quesos

Selección de tres quesos de Catalunya a elección del cliente

### Sinfonía de Cítricos de Xerta

Las texturas de los cítricos de nuestra huerta

### Queda el Chocolate

Selección de nuestros cacaos en diversas texturas de chocolate

## Aguas, cafés y mini dulces

**98 € por persona**  
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 44 € por persona  
10% de I.V.A. incluido

# Entrantes

<b>Jamón Ibérico</b> Sánchez Romero Carbajal de 5 Jotas al corte con pan de cristal	<b>25 €</b>
<b>Ostra del Delta</b> 6 Ostras a elegir entre: 1. Al natural. 2. Con espuma de Yuzu. 3. Ginostra con pepino	<b>21 €</b>
<b>Tallarinas y Caixetes</b> Tallarines salteadas en aceite de oliva de Pinell de Brai y caixetes a la plancha	<b>20 €</b>
<b>Angulas del Delta (según temporada)</b> A criterio consensuado	<b>78 €</b>
<b>Desayuno de Rico</b> Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	<b>27 €</b>
<b>Tomates</b> Variedad de tomates ecológicos con helado de albahaca, su aceite y cosas de queso	<b>22 €</b>
<b>Arroz de Pato del Delta</b> Arroz cremoso del Delta con pato de cuello verde y texturas de alcachofa	<b>25 €</b>
<b>Arroz de Ortigas</b> Arroz cremoso del Delta con ortigas, espardenyes, mahonesa de algas y salicornea	<b>29 €</b>
<b>Pulpo del Delta</b> Pulpo braseado con romesco, aire de ñoras y calçots en texturas	<b>24 €</b>
<b>Tartar de Atún Rojo</b> Atún Rojo de Atmella de Mar en tartar con soja, sésamo y mahonesa de cítricos	<b>22 €</b>

10 % de I.V.A. incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

## Pescados

<b>Anguila del Delta</b>	<b>29 €</b>
A baja temperatura pero crujiente, con berenjena, miso y ajo negro	
<b>Lubina Salvaje</b>	<b>33 €</b>
Con purrusalda, estragón y nabo daikon	
<b>Pescado de Lonja</b>	<b>s/m</b>
Según capturas ofrecidas por servicio con doble de espinacas a la catalana	

## Carnes

<b>Ris de Veau</b>	<b>25 €</b>
Mollejas de ternera con verduritas de temporada texturizadas	
<b>Rabo de Toro</b>	<b>26 €</b>
Timbal de rabo de toro a baja temperatura con manitas de cerdo, puré de guisantes y chips de yuca	
<b>Pichón Asado</b>	<b>29 €</b>
Pichón, salsa de ave, colmenillas, habitas tiernas y maíz	

10 % de I.V.A. incluido

## Postres

<b>Pedacitos de Tarta</b>	<b>12 €</b>
Pues eso. Trocitos de pastel variados de nuestra repostería	
<b>Sinfonía de Cítricos de Xerta</b>	<b>12 €</b>
Las texturas de los cítricos de nuestra huerta	
<b>Queda el Chocolate</b>	<b>12 €</b>
Selección de nuestros cacaos en diversas texturas de chocolate	
<b>Otro mel i mató</b>	<b>12 €</b>
Mató Fonteta con helado de nueces y espuma de miel	
<b>Surtido de Quesos</b>	<b>18 €</b>
Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente	

10 % de I.V.A. incluido

# ... para acompañarlos

Copa de Mistela Negra El Gamberrillo 5 €

Copa de Mistela Blanca El Gamberrillo 5 €

Copa de Oporto Niepoort Ruby 7 €

Copa de Chateau Derezla Tokaji 6 €

**... y muchas otras sugerencias en vinos dulces y destilados  
para acompañar sus postres**

10 % de I.V.A. incluido

# Menú del Delta

(Solo a mediodía)

**Aperitivos Xerta**

**Tomates**

**Desayuno de rico**

**Arroz de Ortigas y Espardenyes**

**Sinfonía de Cítricos**

**Vino, Aguas, Café y Mini Dulces**

**50 € por persona**  
(mesa completa)

10 % de I.V.A. incluido

# Menú Ejecutivo

(Solo a mediodía de martes a viernes no festivos)

**Aperitivos Xerta**

**Un primero a escoger entre tres**

**Una carne o un Pescado**

**Un Postre a elegir entre tres**

**Vino, Aguas, Café y Mini Dulces**

**35 € por persona**  
(mesa completa)

10 % de I.V.A. incluido