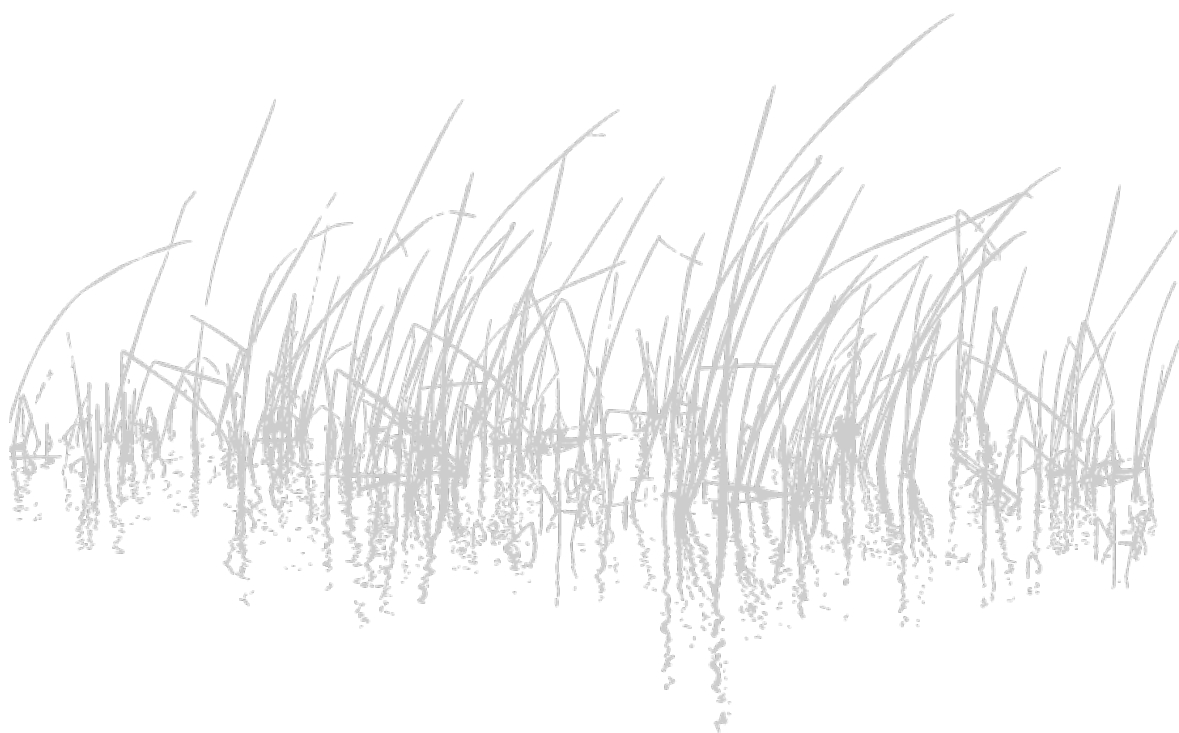


Menjar està permès...



... gaudir és obligatori

Menú Degustació

Aperitiu Xerta

Selecció de tomàquets ecològics

Amb formatges, fruits secs i herbes. Cítrics, rosàcia adobada i caviar de PX

Esmorzar de ric

Parmentier de patata, cilindre de patata, foie, clara d'ou d'ànec i reducció de carn

Arròs de cap i pota

Arròs del Delta amb boletus, cruixent d'arròs al pebre vermell, cigrons cruixents i clorofil·la

Peix de llotja

Segons captures ofertes. Amb sorra de gamba i quinoa cruixent. Pedres comestibles, brots del Mediterrani, crema d'algues i pebre

Magret d'ànec

Amb salsa d'au i praliné d'avellanes, pa de pessic de xirivia i grans de soja tendra

Corona de mango

A l'aroma de vainilla i plàtan en textures

Torrija

Brioix de llet especiada amb gelat de canella i puntes de llimona

Aigües, pa i mini dolços

75€ per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 46€ per persona

Degustació de formatges: 10€ per persona

10€ I.V.A inclòs

Menú Homenatge

Aperitiu Xerta

Selecció de mariscs i secrets del Mediterrani

Mariscs i crustacis obtinguts de les captures del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita

Anguila Kabayaki

Anguila marinada en salsa de soja, especiada amb un toc picant, cruixent de comí, bròquil, *dashi* i ceba tendra

Coca de ventresca de tonyina

Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixents de wanton, cítrics, te verd i all negre

Bacallà amb Santa Pau

Guisat de tripa de bacallà amb mongetes, brandada d'espínacs, escorça de bacallà i suc de peix

Arròs caldós de cranc blau del Delta de l'Ebre

Amb verduretes seleccionades, cefalòpodes

Llobarro salvatge

Amb albergínia, miso, cruixent de moniato d'herbes i sèsam

Suquet mariner

Peix de llotja, espardenya i closca. Patata, violeta, carabassa i picada tradicional

Garrí al forn

Amb boletes de polenta i pol·len, puré de poma al forn amb anís i canyella

Assortiment de formatges

Selecció de 5 formatges de Catalunya

Sandwich

De litxi, maduixa, mango i gerd

Taula d'embotits

Varietat de xocolates especiats en diferents sabors i formes

Aigües, pa i mini dolços

105€ per persona

(Taula completa)

Harmonia de vins: 57€ per persona

10% I.V.A inclòs

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.

Entrants

Selecció de tomàquets ecològics	19€
Amb formatges, fruits secs i herbes. Cítrics, rosàcia adobada i caviar de PX	
Ostra (1 unitat)	3,50€
Selecció de mariscs i secrets del Mediterrani	26€
Mariscs i crustacis obtinguts de les captures del dia de les embarcacions de Sant Carles de la Ràpita i portats directament a Barcelona	
Bacallà amb Santa Pau	25€
Guisat de tripa de bacallà amb mongetes, brandada d'espinaacs, escorça de bacallà i suc de peix	
Anguila Kabayaki	24€
Anguila marinada en salsa de soja especiada amb un toc picant, cruixent de comí, bròquil, dashi i ceba tendra	
Arròs caldós de cranc blau del Delta de l'Ebre	25€
Amb verdures seleccionades, cefalòpodes	
Arròs de cap i pota	23€
Arròs del Delta amb boletus, cruixent d'arròs al pebre vermell, cigrons cruixents i clorofil·la	
Arròs d'ortigues i espardenyes	29€
Arròs cremós del Delta amb ortigues, espardenyes, maionesa d'algues i salicòrnia	
Ravioli de cranc blau i anguila	26€
Carbassa especiada, salsa de cranc blau i el seu corall amb infusió d'aroma de mar al gust	
Coca de ventresca de tonyina	24€
Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixents de wanton, cítrics, te verd i all negre	

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

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.

Peixos

Anguila del Delta **30€**

Amb all blanc, salsa especiada de soja i sèsam, celeri i cítrics

Llobarro salvatge **34€**

Amb albergínia, miso, cruixent de moniato d'herbes i sèsam

Peix de llotja **s/m**

Segons captures ofertes. Amb arena de gamba i quinoa cruixent. Pedres comestibles, brots del Mediterrani, crema d'algues i pebre

Suquet mariner **28€**

Peix de llotja, espardenya, closca. Patata, violeta, carabassa i picada tradicional

Carns

Magret d'ànec **27€**

Amb salsa d'au i praliné d'avellanes, pa de pessic de xirivia, pera en textures i grans de soja tendra

Colomí amb bolets **29€**

Colomí amb bolets, biscuit d'herbes i blat amb la seva pròpia salsa

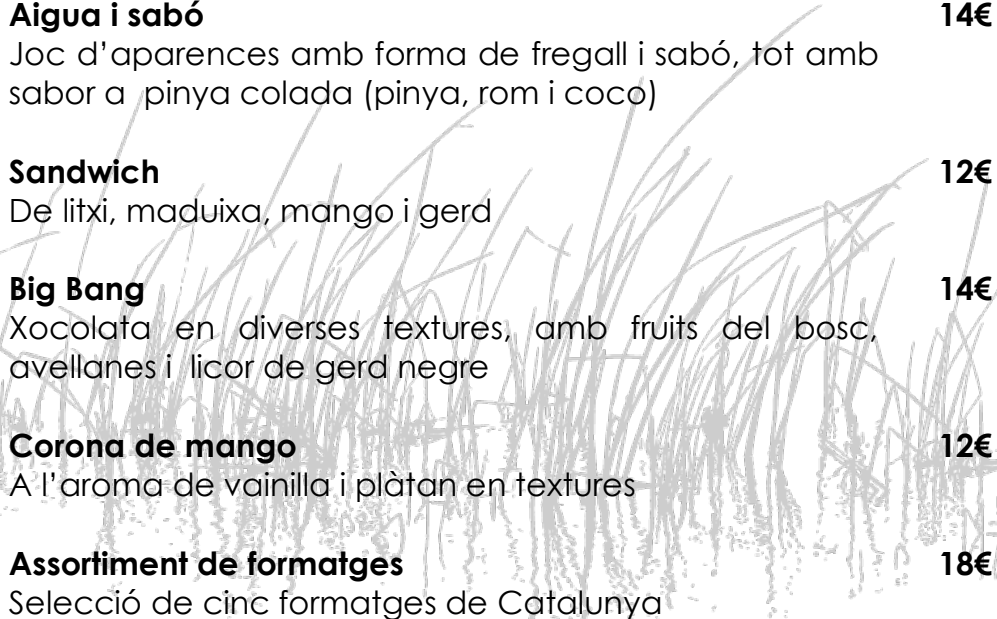
Garrí al forn **34€**

Amb boletes de polenta i pol·len, puré de poma al forn amb anís i canyella

Servei de pa 3,30€
Servei d'aigua 3,30€
10% I.V.A inclòs

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



Aigua i sabó	14€
Joc d'aparences amb forma de fregall i sabó, tot amb sabor a pinya colada (pinya, rom i cocó)	
Sandwich	12€
De litxi, maduixa, mango i gerd	
Big Bang	14€
Xocolata en diverses textures, amb fruits del bosc, avellanes i licor de gerd negre	
Corona de mango	12€
A l'aroma de vainilla i plàtan en textures	
Assortiment de formatges	18€
Selecció de cinc formatges de Catalunya	

10% I.V.A inclòs

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

Aperitius Xerta

Selecció de tomàquets ecològics

Esmorzar de ric

Arròs d'ortigues i espardenyes

Sandwich

Vi, pa, aigua i mini dolços

55€ per persona
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs

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 executiu

(migdies de dimarts a divendres no festius)

Aperitiu Xerta

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un peix de llotja

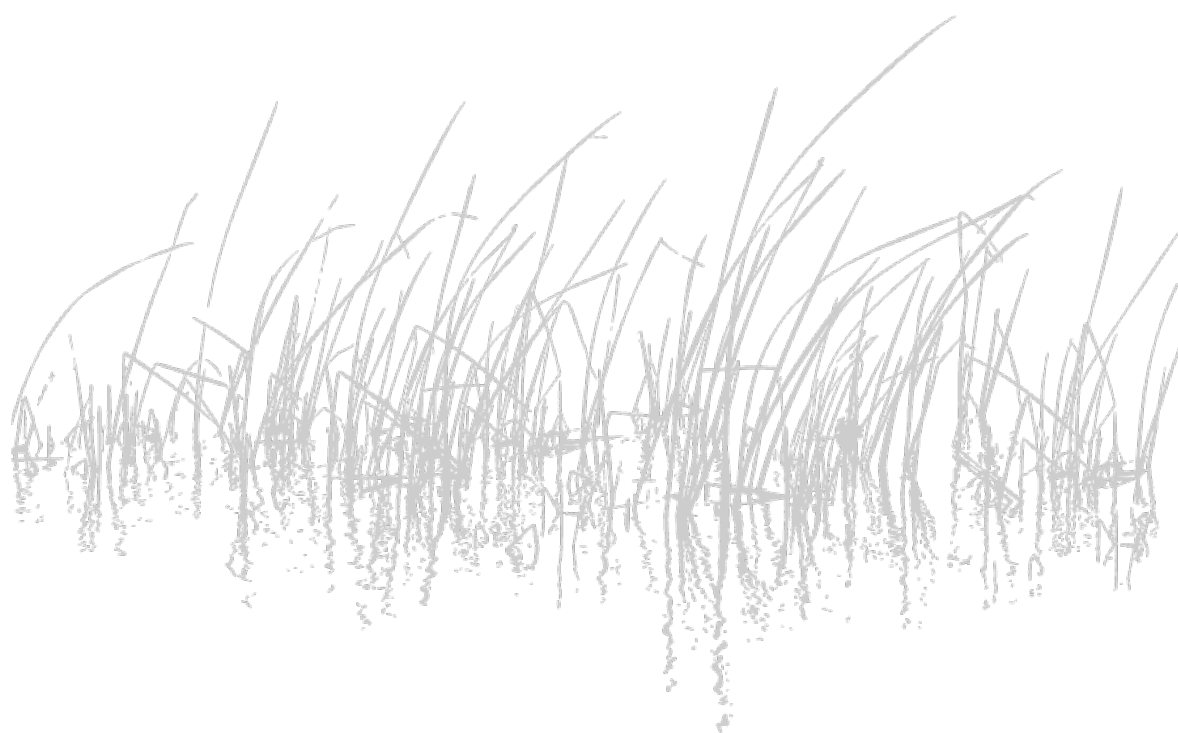
Postres a escollir entre dos

Vi, pa, aigua i mini dolços

38€ per persona
(taula completa)

10% d' I.V.A. inclòs

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.



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.