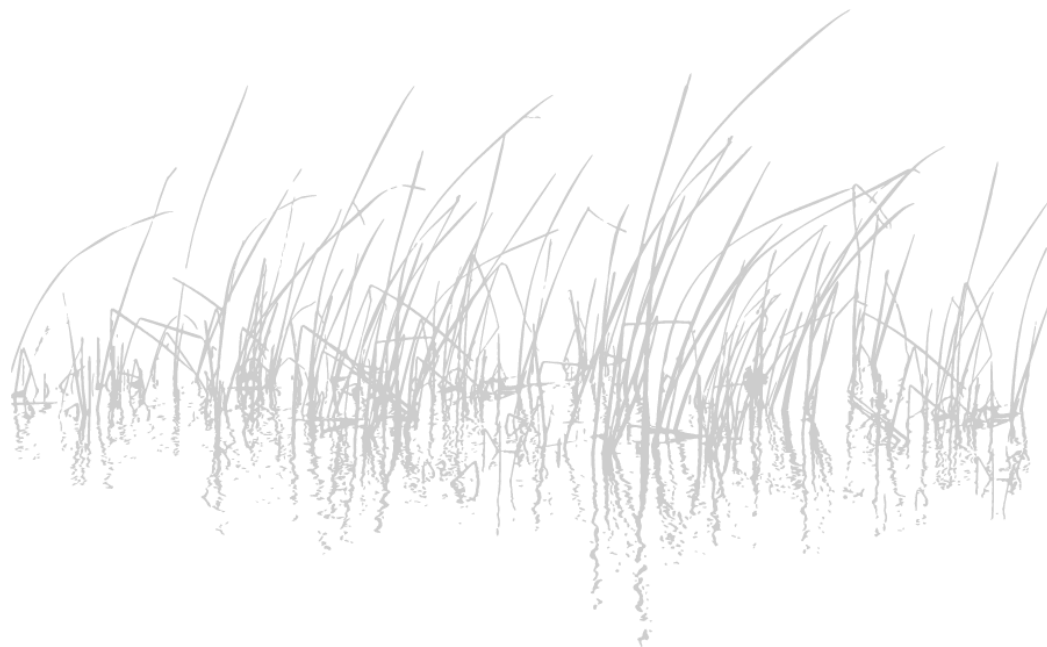


Desde el corazón del Delta...

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, mahonesa 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 espardenya, 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'allis 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, comuniqui 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

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 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 Delta| Menú Delta

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

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

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

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

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

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

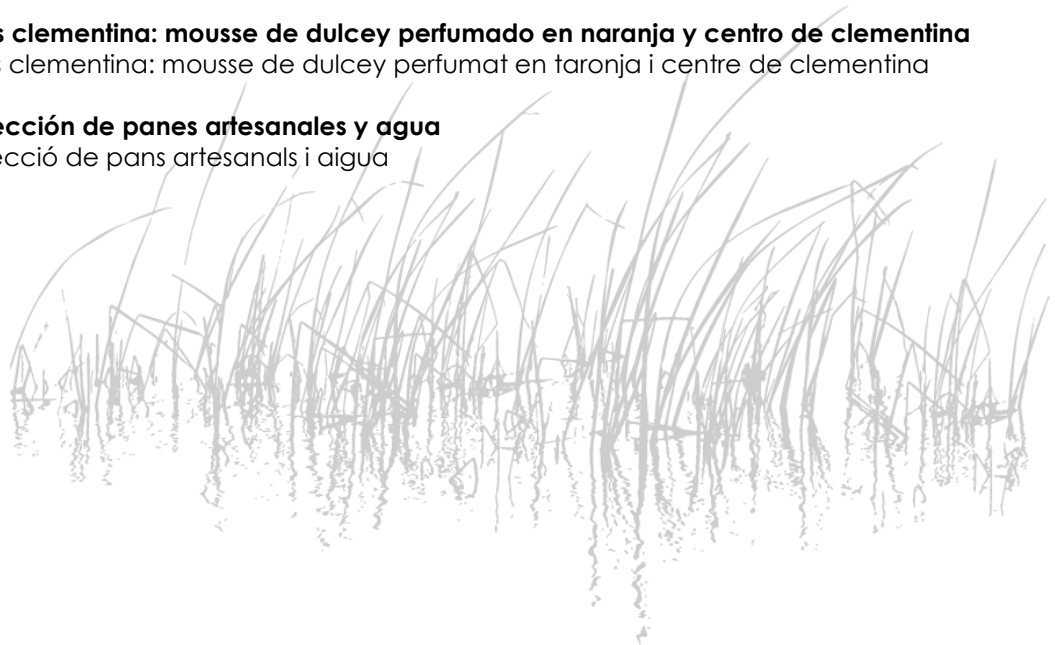
Pularda: farcida de fruits secs amb tòfona, saltejada amb prunes, orellons fermentats i *demi-glacé* d'au

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

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

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua



75.00 € por persona | per persona
Mesa completa | Taula completa

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-glacé* d'au.

O

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

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

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

Miss clementina: mousse de dulcey 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.)

Llobarro 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, comuniqué 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 glaze de huesos de pato 29.00 €

Arròs mut del Delta: espàrrecs a baixa temperatura, allioli d'all's rostits i glaze 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, comuniquen a nuestro personal si tienen 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.

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 dulcey perfumado en naranja y centro de clementina	17.00 €
Miss clementina, mousse de dulcey 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.