



“La vida està feta de petits moments...
Gaudeix-los com si fos el primer dia de la resta de la teva.”

Menú Degustació

Aperitius de Benvinguda

Vertical de Foie

Micuit de foie d' ànec del Delta amb pà d'especies

Carxofa i Més

Crema de carxofa amb papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'anguila

Sushi del Delta

Falsos niguiris d'arròs cremós de marisc amb ventresca de tonyina, anguila brasejada i llagostí

Peix de Llotja

Amb la millor guarnició d' aquest día.

Filet de Senglar

Medallons de porc senglar brasejats amb tàrtar de vaca, sàlvia i sidres

Perfum

Crema de farigola llimonera, amb fruita de temporada, escuma de coco i gelat de violetes

Garnatxa Blanca

Pa de pessic i crema de fonoll amb llimona, gelatina de poma, pinya osmotitzada amb Gamberrillo, gelat de fum de roure francès i esfèric d' "Azahar"

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

80 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 39 € per persona

Degustació de formatges, 9 € per persona

I.V.A. Inclòs

Menú Homenatge

Aperitiu de Benvinguda

Làmines

Coca de pasta wantun a la base, amb làmines de ventresca de tonyina, tocs cítrics i all negre

Vertical de Foie

Micuit de foie d' ànec del Delta amb pa d'especies

Carxofa i Més

Crema de carxofa amb papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'anguila

Angules del Delta

Amb cocotxes de bacallà i el seu pil pil

Melós de Pèsols

Pèsols tendres amb tripa de bacallà, tòfona dels Ports i escamarià brasejat amb aire del seu corall

"Enrolla-dos"

Risotto de safrà amb all i enrotllat amb interior de làmines de pernil d'ànec i arròs cremós amb magret i carxofes

Peix de Llotja

Amb la millor guarnició d' aquest dia

Llobarro Salvatge

Amb calçots, cítrics, puré de fonoll i aire d'anet

Filet de Senglar

Medallons de porc senglar brasejats amb tàrtar de vaca, sàlvia i sidres

Ris de Veau

Lletons de vedella amb doble cocció, amb crema de múrgoles i aire de pesto

Selecció de Formatges

Tres formatges de proximitat del nostre carro

Nitro Prox

Sorbet a l'instant amb productes de proximitat

Una Taronja

Cremós de safrà amb bany de taronja, crumble de llimona, yuzu amb xocolata blanca i merenga de llima

Garnatxa Blanca

Pa de pessic i crema de fonoll amb llimona, gelatina de poma, pinya osmotitzada amb Gamberrillo, gelat de fum de roure francès i esfèric d' "Azahar"

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

120 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 58 € per persona

I.V.A. Incl

Entrants

| | |
|--|-------------|
| Amanida de Perdiu Selecció de brots amb perdiu escabetchada i altres coses | 28 € |
| Sushi del Delta Falsos niguiris d'arròs cremós de marisc amb ventresca de tonyina, anguila brasejada i llagostí | 32 € |
| “Enrolla-dos” Risotto de safrà amb all i enrotllat amb interior de làmines de pernil d'ànec i arròs cremós amb magret i carxofes | 32 € |
| Angules del Delta (segons temporada, si n'hi ha) A criteri consensuat entre el xef i el client | 72 € |
| Melós de Pèsols Pèsols tendres amb tripa de bacallà, tòfona dels Ports i escamarlà brasejat amb aire del seu corall | 30 € |
| Carxofa i Més Crema de carxofa amb papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'anguila | 34 € |
| Làmines Coca de pasta wantun a la base, amb làmines de ventresca de tonyina, tocs cítrics i all negre | 30 € |
| Formes Líquides De cranc blau amb rovell d'ou d'ànec, consomé de galeres, gelé de fonoll i albergínia fumada | 34 € |
| Vertical de Foie Micuit de foie d' ànec del Delta amb pa d'especies | 32 € |

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli i Aperitius son 5 € per Persona
Servei de d' Aigües son 3 € per Persona
I.V.A. inclòs

Peixos

| | |
|--|-------------|
| Llamàntol del Mediterrani Llamàntol en el seu suc emulsionat amb celerí, all negre i Mirepoix de pastanaga | 47€ |
| Llobarro Salvatge Amb calçots, cítrics, puré de fonoll i aire d'anet | 39 € |
| Peix de Llotja Amb la millor guarnició d' aquest día | 39 € |

Carns

| | |
|---|-------------|
| Filet de Senglar Medallons de porc senglar brasejats amb tàrtar de vaca, sàvia i sidres | 36 € |
| Ris de Veau Lletons de vedella amb doble cocció, amb crema de múrgoles i aire de pesto | 42€ |
| Colomí Rosit Colomí amb salsa d'au, nyoquis, cilindre de pa amb foie i la seva municció | 36 € |

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli i Aperitius son 5 € per Persona
Servei de d' Aigües son 3 € per Persona
I.V.A. inclòs

Postres

| | |
|--|-------------|
| L' Ametller 2.0 | 15 € |
| Tronc de galeta amb interior de gelat de torró, crema de vainilla, escuma d'ametlla, terra de cacau i les seves branques | |
| Una Taronja | 14 € |
| Cremós de safrà amb bany de taronja, crumble de llimona, yuzu amb xocolata blanca i merenga de llima | |
| Garnatxa Blanca | 14 € |
| Pa de pessic i crema de fonoll amb llimona, gelatina de poma, pinya osmotitzada amb Gamberrillo, gelat de fum de roure francès i esfèric d' "Azahar" | |
| Perfum | 14 € |
| Crema de farigola llimonera, amb fruita de temporada, escuma de coco i gelat de violetes | |
| Garrofes de xocolata | 15 € |
| Falses garrofes de xocolata amb faves d'avellana sobre base de vainilla i gelat de garrofa | |
| Músico | 15 € |
| Pa de pessic de mel amb panses, crema d'avellana i ametlles, gelat de nous i mel amb escuma de mistela | |
| Assortiment de Formatges | 18 € |
| Selecció de cinc formatges de proximitat a elecció del client | |

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli i Aperitius son 5 € per Persona
Servei de d' Aigües son 3 € per Persona
I.V.A. inclòs

Es recomana demanar els postres al pendre nota per a evitar esperes

Menú Delta de l'Ebre

(nomès a migdia)

Aperitiu de Benvinguda

Làmines

Esmorzar de Ric

Arròs Negre amb Marisc i Calamar

Garrofes de xocolata

Una Copa de Benvinguda, Pans Artesans, Oli, Aigües i Mini Dolços

55 € per persona

(taula completa)

I.V.A. Inclòs

Menú Executiu

(només al migdia de dimarts a divendres no festius)

Aperitiu Villa Retiro

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un Peix

Un Postre a escollir entre dos

Una Copa de Benvinguda, Pans Artesans, Oli, Aigües i Mini Dolços

39 € per persona

(taula completa)

I.V.A. Inclòs



... acaba amb un gintònic o un destil·lat a la nostra terrassa