



“La vida está hecha de pequeños momentos...  
Disfrútalos como si fuera el primer día del resto de la tuya.”

# Menú Degustación

## Aperitivos de Bienvenida

- Canuto de "baldana" de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombón de bacalo con su piel crujiente.
- Canelón de anguila y guacamole.
- El "variat" de Sant Carles de la Rápita.
- Tartar de pato sobre piel crujiente de pollo.
- Obulato de piñones y queso curado de Camarles.
- La calçotada de Valls.

## La mariscada del Delta

Mariscos del terreno cocinados y crudos, aliñados y acompañados.

- Cigala acompañada de crema de verduras de temporada y caviar de esturión.
- Ostra al natural con falsas perlas de vinagre de granada.
- Navaja aliñada con escabeche de cítricos.
- Caixeta con aceite de estragón y espuma de cítricos de Xerta.

## Formas líquidas

De cangrejo azul con yema de huevo de pato del Delta, consomé de galeras, gelé de hinojo y berenjena ahumada.

## Arroz de barraca

Homenaje a uno de los arroces tradicionales del Delta elaborado con anguila, cerdo, col y judías.

## Pescado de Lonja

Con gnocchi de brócoli, falso pil-pil de azafrán y crema de coliflor tostada.

## Carne sorpresa

Descúbrela en la mesa.

## Piña colada en texturas

Mouse y helado de coco, piña esponjosa y su crujiente acompañado de crema de ron.

## 11 texturas de chocolate

Como su propio nombre indica

## Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

**86 € por persona**  
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 39 € por persona

Degustación de quesos, 9 € por persona

I.V.A. Incluido

# Menú Homenaje

## Aperitivos de Bienvenida

- Canuto de "baldana" de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombón de bacalo con su piel crujiente.
- Canelón de anguila y guacamole.
- El "variat" de Sant Carles de la Rápita.
- Tartar de pato sobre piel crujiente de pollo.
- Obulato de piñones y queso curado de Camarles.
- La calçotada de Valls.

## Lienzo de tomate

Selección de tomates ecológicos del Bajo Ebro acompañados de diferentes aliños y técnicas.

## La mariscada del Delta

Mariscos del terreno cocinados y crudos aliñados y acompañados.

- Cigala acompañada de crema de verduras de temporada y caviar de esturión.
- Ostra al natural con falsas perlas de vinagre de granada.
- Navaja aliñada con escabeche de cítricos.
- Caixeta con aceite de estragón y espuma de cítricos de Xerta.

## Angulas

Del Delta del Ebro con cocochas de merluza y su pil-pil.

## Formas líquidas

De cangrejo azul con yema de huevo de pato del Delta, consomé de galeras, gelé de hinojo y berenjena ahumada.

## Arroz de barraca

Homenaje a uno de los arroces tradicionales del Delta elaborado con anguila, cerdo, col y judías.

## Pescado de Lonja

Con de gnocchi de brócoli, falso pil-pil de azafrán y crema de coliflor tostada.

## Anguila melosa y crujiente

Acompañada de diferentes salsas y picadas.

## Ris de Veau

Mollejas de ternera en doble cocción, crema de colmenillas y aire de pesto.

## Pichón

Pichón con salsa de ave, gnocchi cremosos y foie fresco braseado.

## Selección de Quesos

Tres quesos de proximidad de nuestro carro

## Nitro Prox

Sorbete al instante con productos de proximidad

## Piña colada den texturas

Mouse y helado de coco, piña esponjosa y su crujiente acompañado de crema de ron.

## El almendro 2.0

Tronco de galleta con interior de helado de turrón, crema de vainilla, espuma de almendra, tierra de cacao y sus ramas.

## Agua, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

**120 € por persona**  
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 58 € por persona  
I.VA. Incluido

# Menú Verano

## **Aperitivos de Bienvenida**

- Canuto de "baldana" de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombón de bacalo con su piel crujiente.
- Canelón de anguila y guacamole.
- El "variat" de Sant Carles de la Rápita.
- Tartar de pato sobre piel crujiente de pollo.
- Obulato de piñones y queso curado de Camarles.

## **Salmorejo**

Con langostinos de la Rápita, huevo poche de codorniz y encurtidos.

## **Desayuno de rico**

Parmentier de patata trufada, yema de pato del Delta, foie braseado y cilindro de patata confitada y frita regado con reducción de carne.

## **Sushi del Delta**

Falsos niguiris de arroz cremoso de marisco con ventresca de atún, anguila braseada crujiente y langostino.

## **Meloso de ternera**

Confitado en AOVE, puré de patata emulsionado con mantequilla y verduritas de temporada.

## **Ankisabe de frutas**

Crema de vainilla de Madagascar, carpaccio de piña, helado de fruta de la pasión cubierto de espuma de yogurt y limón.

## **Para acabar un polo**

Helado de vainilla bañado con chocolate con leche y almendras.

58€ por persona  
Bebidas no incluidas  
Servicio de pan y agua incluidas



...termina con un gin-tonic o un destilado  
en nuestra terraza