



“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

- Canut de baldana de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombó de bacallà amb la seva pell cruixent.
- Caneló d'anguila i guacamole.
- El "variati" de Sant Carles de la Ràpita.
- Tàrtar d'ànec sobre pell cruixent de pollastre.
- Ovulat de pinyons i formatge curat de Camarles.
- La calçotada de Valls.

La mariscada de Delta

Marisc del terreny cuinats i crus, amanits i acompanyats.

- Escamarlà acompanyat de crema de verdures de temporada i caviar d'esturió.
- Ostra al natural amb falses perles de vinagre de magrana.
- Navalla amanida amb escabetx de cítrics.
- Caixeta amb oli d'estragó i escuma de cítrics de Xerta.

Formes líquides

De cranc blau amb rovell d'ou d'ànec de Delta, consomé de galeres, gelé de fonoll i albergínia fumada.

Arròs de barraca

Homenatge a un dels arrossos tradicionals del Delta elaborat amb anguila, porc, col i mongetes.

Peix de Llotja

Amb gnocchi de bròquil, fals pil-pil de safrà i crema de coliflor torrada.

Carn sorpresa

Descobreix-la a la taula.

Pinya colada amb textures

Mouse y gelat de coco, pinya esponjosa i el seu cruixent acompanyat de crema de ron.

11 textures de xocolata

Com el seu propi nom indica.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

86 € per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 39 € per persona
Degustació de formatges, 9 € per persona
I.V.A. Inclòs

Menú Homenatge

Aperitius de Benvinguda

- Canut de "baldana" de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombó de bacallà amb la seva pell cruixent.
- Caneló d'anguila i guacamole.
- El "variat" de Sant Carles de la Ràpita.
- Tàrtar d'ànec sobre pell cruixent de pollastre.
- Ovulat de pinyons i formatge curat de Camarles.
- La calçotada de Valls.

Llenç de tomàquet

Selecció de tomàquets ecològics del Baix Ebre acompanyats de diferents amaniments i tècniques.

La mariscada del Delta

Mariscs del terreny cuinats i crus, amanits i acompanyats.

- Escamarlà acompanyat de crema de verdures de temporada i caviar d'esturió.
- Ostra al natural amb falses perles de vinagre de magrana.
- Navalla amanida amb escabetx de cítrics.
- Caixeta amb oli d'estragó i escuma de cítrics de Xerta.

Angules

De Delta de l'Ebre amb cocotxes de lluç i el seu pil-pil.

Formes líquides

De cranc blau amb rovell d'ou d'ànec del Delta, consomé de galeres, gelé de fonoll i albergínia fumada.

Arròs de barraca

Homenatge a un dels arrossos tradicionals del Delta elaborat amb anguila, porc, col i mongetes.

Peix de Llotja

Amb de gnocchi de bròquil, fals pil-pil de safrà i crema de coliflor torrada.

Anguila melosa i cruixent

Acompanyada de diferents salses i picades.

Ris de Veau

Lletons de vedella a doble cocció, crema de múrgoles i aire de pesto.

Colomí

Colomí amb salsa d'au, gnocchi cremosos i foie fresc brasejat.

Selecció de Formatges

Tres formatges de proximitat del nostre carro.

Nitro Prox

Sorbet a l'instant amb productes de proximitat.

Pinya colada en textures

Mouse i gelat de coco pinya esponjosa i el seu cruixent acompanyat de crema de ron.

L'ametller 2.0

Tronc de galeta amb interior de gelat de torró, crema de vainilla, escuma d'ametlla, terra de cacau i les seves branques.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

120 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 58 € per persona

I.V.A. Inclòs

Menú d'estiu

Aperitiu de Benvinguda

- Canut de baldana de Tortosa.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Bombó de bacallà amb la seva pell cruixent.
- Caneló d'anguila i guacamole.
- El "variat" de Sant Carles de la Ràpita.
- Tàrtar d'ànec sobre pell cruixent de pollastre.
- Ovulat de pinyons i formatge curat de Camarles.

Salmorejo

Amb llagostins de la Ràpita, ou escalfat de guatlla i envinagrats.

Esmorzar de ric

Parmentier de patata trufada, rovell d'ànec del Delta, foie brasejat i cilindre de patata confitada i fregida regat amb reducció de carn.

Sushi del Delta

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

Melós de vedella

Confitat en AOVE, puré de patata emulsionat amb mantega i verdures de temporada.

Ankisabe de fruites

Crema de vainilla de Madagascar, carpaccio de pinya, gelat de fruita de la passió cobert d'escuma de iogurt i llimona.

Per acaba un gelat

Gelat de vainilla banyat amb xocolata amb llet i ametlles.

58€ per persona
Begudes no incloses
Servei de pa i aigua inclòs



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