



“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.

Come pichón

Para los amantes de las aves.

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

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

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