



"La vie est faite de petits moments ...
Profitez-en comme si c'était le premier jour du reste de la
vôtre. »

Menu Dégustation

Collations de bienvenue

- Petit tube de "baldana" (boudin noir) de Tortosa.
- La "clotxa" (sandwich traditionnel) de Terra Alta.
- Bonbon de morue avec sa peau croustillante.
- Cannelloni à l'anguille et au guacamole.
- Le «variati» (snack traditionnel) de Sant Carles de la Ràpita.
- Tartare de canard sur une peau de poulet croustillante.
- Obulato (gaufrette de Japan) aux pignons de pin et fromage de Camarles affiné.
- La calçotada de Valls (fête traditionnelle).

Le plateau de fruits de mer du Delta

Fruits de mer locaux cuits et crus assaisonnés et accompagnés.

- Homard de Norvège accompagné de crème végétale de saison et de caviar d'esturgeon.
- Huître naturelle aux fausses perles de vinaigre de grenade.
- Couteau habillé de cornichons aux agrumes.
- "Caixeta" (arche de Noé) à l'huile d'estragon et mousse d'agrumes de Xerta.

Formes liquides

Crabe bleu avec jaune d'oeuf de canard Delta, bouillon de cuisine, gelée de fenouil et aubergine fumée.

Riz Barraca (cabane traditionnel du Delta)

Hommage à l'un des plats de riz traditionnels du Delta à base d'anguille, de porc, de chou et de haricots.

Poisson du marche

Avec gnocchis au brocoli, faux pil-pil au safran et crème de chou-fleur grillée.

Viande surprise

Découvrez-le sur la table.

"Piña colada" (ananas filtré) en textures

Glace à la souris et à la noix de coco, ananas moelleux et son croquant accompagné de crème au rhum.

11 textures de chocolat

Comme son nom l'indique.

Eaux, pains artisanaux et sélection de mini bonbons du chariot

86 € par personne
(table complète)

Accords mets et vins, 39 € par personne
Dégustation de fromages, 9 € par personne
TVA incluse

Menu hommage

Collations de bienvenue

- Petit tube de "baldana" (boudin noir) de Tortosa.
- La "clotxa" (sandwich traditionnel) de Terra Alta.
- Bonbon de morue avec sa peau croustillante.
- Cannelloni à l'anguille et au guacamole.
- Le «variat» (snack traditionnel) de Sant Carles de la Ràpita.
- Tartare de canard sur une peau de poulet croustillante.
- Obulato (gaufrette de Japan) aux pignons de pin et fromage de Camarles affiné.
- La calçotada de Valls (fête traditionnelle).

Toile de tomate

Sélection de tomates bio du Bas Ebre accompagnées de différentes vinaigrettes et techniques.

Le plateau de fruits de mer du Delta

Les fruits de mer locaux cuits et crus assaisonnés et accompagnés.

- Homard de Norvège accompagné de crème végétale de saison et de caviar d'esturgeon.
- Huître naturelle aux fausses perles de vinaigre de grenade.
- Couteau habillé de cornichons aux agrumes.
- "Caixeta" (arche de Noé) à l'huile d'estragon et mousse d'agrumes de Xerta.

Civelles

Du delta de l'Ebre avec des kocotxas de merlu et leur pil-pil.

Formes liquides

Crabe bleu avec du jaune d'oeuf de canard Delta, bouillon de cuisine, gelée de fenouil et aubergine fumée.

Riz Barraca (cabane traditionnel du Delta)

Hommage à l'un des plats de riz traditionnels du Delta à base d'anguille, de porc, de chou et de haricots.

Poisson du marche

Avec gnocchis au brocoli, faux pil-pil au safran et crème de chou-fleur grillée.

Anguille croustillante moelleuse

Accompagné de différentes sauces.

Ris de Veau

Ris de veau à double cuisson, crème de morilles et air de pesto.

Pigeon

Pigeon à la sauce de volaille, gnocchis crémeux et foie frais poêlé.

Sélection de fromages

Trois fromages de proximité de notre chariot.

Nitro Prox

Sorbet instantané avec produits de proximité

"Piña colada" (ananas filtré) en textures

Glace à la souris et à la noix de coco, ananas moelleux et son croquant accompagné de crème au rhum.

L'amande 2.0

Tronc de biscuit avec intérieur de glace au nougat, crème à la vanille, mousse d'amande, cacao et ses branches.

Eaux, pains artisanaux et sélection de mini bonbons du chariot

120 € par personne

(table complète)

Accords mets et vins, 39 € par personne

I.V.A. Compris

MENU ÉTÉ

Collations de bienvenue

- Petit tube de "baldana" (boudin noir) de Tortosa.
- La "clotxa" (sandwich traditionnel) de Terra Alta.
- Bonbon de morue avec sa peau croustillante.
- Cannelloni à l'anguille et au guacamole.
- Le «variats» (snack traditionnel) de Sant Carles de la Ràpita.
- Tartare de canard sur une peau de poulet croustillante.
- Obulato (gaufrette de Japan) aux pignons de pin et fromage de Camarles affiné.

Salmorejo

Avec gambas de la Ràpita, œuf poché de caille et cornichons.

Le petit-déjeuner du riche

Parmentier de pommes de terre aux truffes, jaune de canard Delta, foie gras braisé et cylindre de pommes de terre frites et confites arrosées de réduction de viande.

Sushi du Delta

Faux niguiris de riz crémeux aux fruits de mer avec ventre de thon, anguille braisée croustillante et crevettes.

Veau moelleux

Confit en Huile d'Olive Extra Vierge, purée de pommes de terre émulsionnée au beurre et légumes de saison.

Ankisabe aux fruits

Crème vanille de Madagascar, carpaccio d'ananas, glace fruit de la passion recouvert de mousse de yaourt et de citron.

Pour terminer un bâtonnet

Glace vanille recouverte de chocolat au lait et d'amandes.

58€

Boissons non comprises.
Service de pain et eau inclus



... terminez par un gin tonic ou un distillé sur
notre terrasse