



“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

Mousse 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.

Hojas en el suelo

Setas de temporada salteadas, yema curada y emulsionada, hoja crujiente y consomé ibérico.

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 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 en texturas

Mousse 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.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

120 € por persona
(mesa completa)

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

Menú la Gebrada

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 Ràpita.
- Tartar de pato sobre piel crujiente de pollo.
- Obulato de piñones y queso curado de Camarles.

Hojas en el suelo

Setas de temporada salteadas, yema curada y emulsionada, hoja crujiente y consomé ibérico.

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.

Arroz meloso con texturas de alcachofas

Arroz meloso de galeras de Sant Carles de la Ràpita, con texturas de alcachofa.

Terrina de ternera

Terrina de ternera con salsa de castañas, tupinambo y calabaza.

Nuestra torrija

Torrija caramelizada con helado de vainilla y espuma de dulce de leche

Trufas

Mousse de chocolate interior de chocolate blanco tostado y biscuit aéreo de praliné

58€

Bebidas no incluidas
Servicio de pan y agua incluidas



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