



“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

Mousse 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.

Fulles al terra

Bolets de temporada, rovell curat i emulsionat, fulla cruixent i brou ibèric.

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

Del 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

Mousse 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 la gebrada

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.

Fulles al terra

Bolets de temporada, rovell curat i emulsionat, fulla cruixent i brou ibèric.

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.

Arròs melos amb textures de carxofa

Arròs melos de galeres de Sant Carles de la Ràpita amb textures de carxofa.

Melós de vedella

Confitat en Oli d'Oliva Extra Verge, puré de patata emulsionat amb mantega i verduretes de temporada.

La nostra torrija

Torrija caramel·litzada amb gelat de vainilla i escuma de dolç de llet.

Trufes

Mousse de xocolata, interior de xocolata blanca torrada i biscuit aeri de praliné

58€

Begudes no incloses
Servei de pa i aigua inclòs



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