



"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 marché

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 mousse 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).

## Feuilles au sol

Champignons de saison sautés, le jaune sec et émulsionné, feuilles croustillantes et le bouillon ibérique.

## 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 mousse 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 «la gebrada»

## 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.

## Feuilles au sol

Champignons de saison sautés, le jaune sec et émulsionné, feuilles croustillantes et le bouillon ibérique.

## 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.

## Riz crémeux aux textures d'artichaut

Riz crémeux des galeras de Sant Carles de la Ràpita, aux textures d'artichaut.

## Terrine de boeuf

Terrine de bœuf sauce châtaigne, topinambour et potiron.

## Notre «torrija »

Pain doré caramélisé avec glace à la vanille et mousse de caramel.

## Truffes

Mousse au chocolat intérieur au chocolat blanc grillé et biscuit aérien praliné

58€

Boissons non comprises.  
Service de pain et eau inclus



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