



“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 "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.

## 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, 45 € 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, 65 € per persona

I.V.A. Inclòs

# Menú d'Estiu

## 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.

## Textures Líquides

Gnocchis líquids de coliflor, crema d'espínacs i alga còdium, caviar i aire de formatge Perfecto.

## 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 de galera i llagostí

Arròs melós de galera amb carpaccio de llagostí, esfèric de safrà i maionesa de tinta de calamar.

## Jarret de vedella

Jarret de vedella cuït a baixa temperatura acompanyat del seu moll de l'os, parmentier de patata emulsionada amb mantega i salsa camembert.

## Amanida Refrescant

Amanida de síndria osmotitzada amb menta i la seva espuma nitrogenada, gelat d'alfàbrega, caviar de vinagre i caramel d'eucaliptus

## Banana Split

Gelat de plàtan, base cruixent de crumble de cacauet i bany de xocolata blanca.

60€

Begudes no incloses  
Servei de pa i aigua inclòs



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