



“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

- Con d'horta i marisma.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Cruixent de baldana de Tortosa.
- Flor de carbassó cruixent amb sobrassada i mel.
- Takoyaki de peus de porc.

## Bacallà amb contrapunts

- Tripa de bacallà guisada amb la seva cocotxa al pil-pil, tomàquet confitat i olis aromàtics.
- Pell cruixent de bacallà amb Hummus especiat.
- Canoli cruixent de remolatxa amb brandada de bacallà.
- Caneló de bacallà i albergínia, *chutney* de poma i pinya especiat i cruixent de panís.

## Textures líquides

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

## L'anguila de la Cava

- Xapadillo d'anguila melós i cruixent fet a casa.
- Anguila en suc sense entrebancs.
- Anguila fumada a casa amb la seva pell cruixent.

## Llagostí de Sant Carles

"Salpicón" de llagostí en diferents tècniques i textures acompanyat de Salsa Holandesa nitrogenada i regat amb vinagreta del corall de llamàntol.

## Arròs de mandongo

Arròs bomba del Delta, melós, cuït amb parts típiques de l'elaboració de la matança del porc.

## Peix de llotja

Amb espàrrecs, cítrics, puré de fonoll i aire d'anet.

## Ànec amb peres

La nostra versió de la royal d'ànec amb micuit de foie, acompanyada de peres en diferents textures i gnocchis líquids de patata.

## Passeig per la via verda

La nostra manera d'expressar els aromes i el paisatge de la via verda.

## El Cor de la guia

Dolç homenatge al símbol de la guia vermella.

## Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

**90 € per persona**

(taula completa)

Maridatge de vins, 45 € per persona

I.V.A. Inclòs

# Menú Homenatge

## Aperitiu de Benvinguda

- Con d'horta i marisma.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Cruixent de baldana de Tortosa.
- Flor de carbassó cruixent amb sobrassada i mel.
- Takoyaki de peus de porc.

## Bacallà amb contrapunts

- Tripa de bacallà guisada amb la seva cocotxa al pil-pil, tomàquet confitat i olis aromàtics.
- Pell cruixent de bacallà amb Hummus especiat.
- Canoli cruixent de remolatxa amb brandada de bacallà.
- Caneló de bacallà i albergínia, *chutney* de poma i pinya especiat i cruixent de marisc.

## Textures líquides

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

## L'anguila de la Cava

- Xapadillo d'anguila melós i cruixent fet a casa.
- Anguila en suc sense entrebancs.
- Anguila fumada a casa amb la seva pell cruixent.

## Llagostí de Sant Carles

"Salpicón" de llagostí en diferents tècniques i textures acompanyat de Salsa Holandesa nitrogenada i regat amb vinagreta del corall de llamàntol.

## Angules

Del Delta de l'Ebre amb cocotxes de lluç i el seu pil-pil.

## Arròs de mandongo

Arròs bomba del Delta, melós, cuit amb parts típiques de l'elaboració de la matança del porc.

## Peix de Llotja

Amb escalivada multi esfèrica i salsa airejada de les seves espines amb tomàquet escalivat.

## Llobarro salvatge

Amb espàrrecs, cítrics, puré de fonoll i aire d'anet.

## Ris de Veau

Acompanyat de salsifís amb glacejat cítric.

## Ànec amb peres

La nostra versió de la royal d'ànec amb micuit de foie, acompanyada de peres en diferents textures i gnocchis líquids de patata.

## Passeig per la via verda

La nostra manera d'expressar els aromes i el paisatge de la via verda.

## El Cor de la guia

Dolç homenatge al símbol de la guia vermella.

## Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

**125 € per persona**

(taula completa)

Maridatge de vins, 65 € per persona

I.V.A. Inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqueu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Menú d'Estiu

## Aperitius de Benvinguda

- Con d'horta i marisma.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Cruixent de baldana de Tortosa.
- Flor de carbassó cruixent amb sobrassada i mel.
- Takoyaki de peus de porc.

## Textures Líquides

Gnocchis líquids de coliflor, crema d'espínacs i alga còdium, caviar i aire de "Queso 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 melós 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 cuit a baixa temperatura acompanyat del seu moll de l'os, parmentier de patata emulsionada amb mantega i salsa cumberlant.

## 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 caramel·litzada.

## Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

**60 € per persona**

(taula completa)

Begudes alcohòliques i refrescos no inclosos

I.V.A inclòs



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