



“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

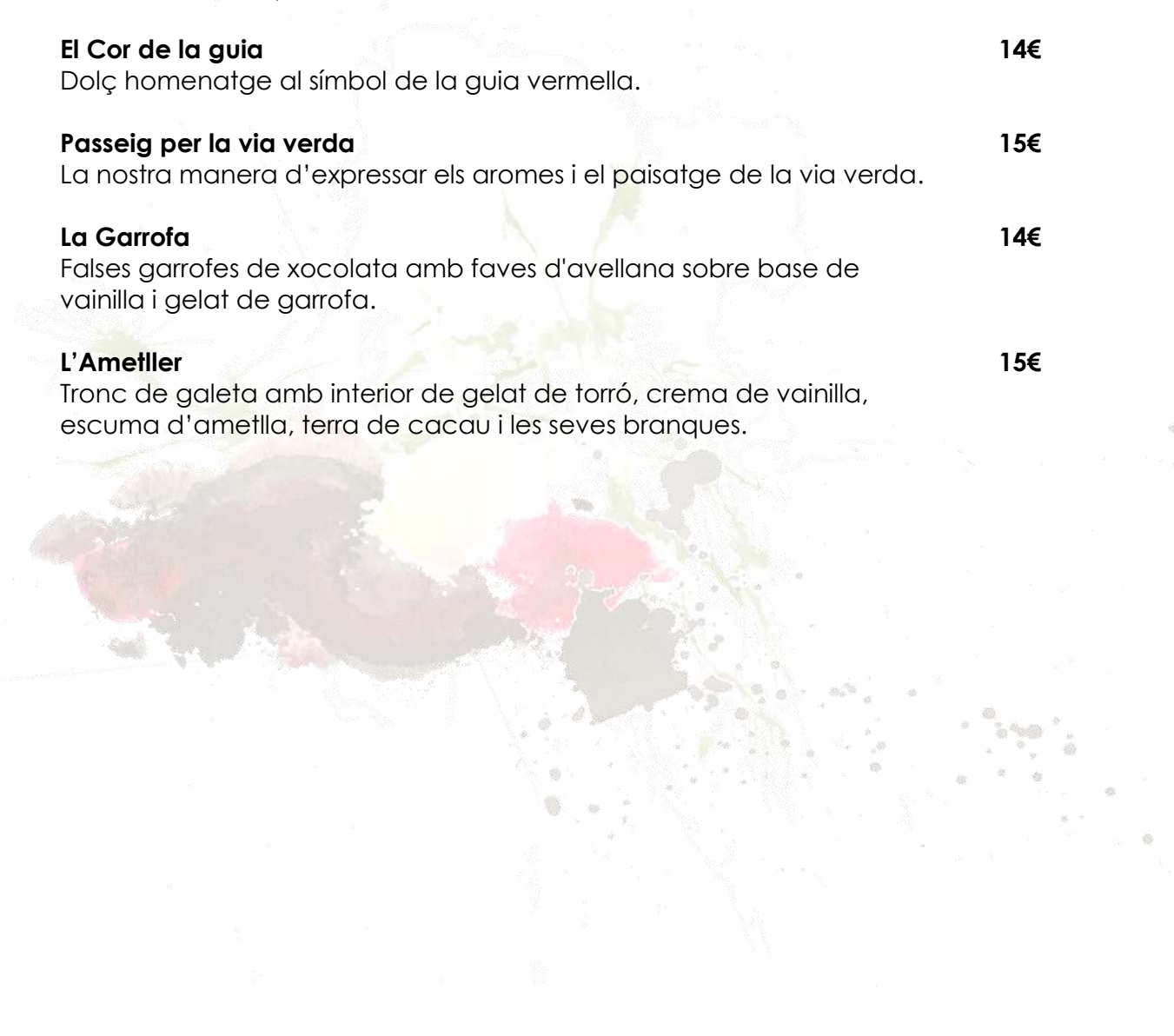
(taula completa)

Maridatge de vins, 65 € per persona

I.V.A. Inclòs

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

Postres



Amanida refrescant	15€
Amanida de síndria osmotitzada amb menta i la seva espuma nitrogenada, gelat d'alfàbrega, caviar de vinagre i caramel d'eucaliptus.	
El Cor de la guia	14€
Dolç homenatge al símbol de la guia vermella.	
Passeig per la via verda	15€
La nostra manera d'expressar els aromes i el paisatge de la via verda.	
La Garrofa	14€
Falses garrofes de xocolata amb faves d'avellana sobre base de vainilla i gelat de garrofa.	
L'Ametller	15€
Tronc de galeta amb interior de gelat de torró, crema de vainilla, escuma d'ametlla, terra de cacau i les seves branques.	

A la Carta, el Servei de Pans Artesans, Oli i Aperitius són 5€ per Persona
Servei d'Aigües són 3€ per Persona
I.V.A inclòs

Menú d'Estiu

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.

Textures Líquides

Gnocchis líquids de coliflor, crema d'espínacs i alga còidium, 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