



« La vie est faite de petits moments...
Profitez-en comme si c'était le premier jour du reste des vôtres. »

Menu Dégustation

Apéritifs de Bienvenue

- Cône de verger et marisma.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Boudin croustillant de Tortosa
- Fleur de courgette croustillante avec sobrasada et miel.
- Takoyaki de pieds de porc.

Morue avec contrepoints

- Compote de tripes de cabillaud avec son pil-pil cococha, tomate confite et huiles aromatiques.
- Peau croustillante de cabillaud au houmous épicé.
- Cannoli de betteraves croustillantes à l'eau de vie de morue.
- Cannellonis de cabillaud et aubergines, chutney de pommes et ananas de maïs épicé et croquant.

Textures liquides

Gnocchis liquides de chou-fleur, crème d'épinards et algues codium, caviar et air de « Queso Perfecto ».

L'anguille de La Cava

- Chapadillo d'anguille tendre et croquant fait à la maison.
- Anguille en jus sans encombre.
- L'anguille fumée à la maison avec sa peau croustillante.

Crevette de Sant Carles

Crevettes "Salpicón" dans différentes techniques et textures accompagnées de sauce hollandaise azotée et arrosé de vinaigrette de corail de homard.

Riz de Mandongo

Riz "bomba" du delta de l'Èbre cuit tendre avec des parties typiques de la préparation de l'abattage du porc.

Poisson du marché

Aux asperges, agrumes, purée de fenouil et air aneth.

Canard aux poires

Notre version du royal de canard au foie micuit, accompagné de poires de différentes textures et de gnocchis de pommes de terre liquides.

Promenade sur la Via Verda

Notre façon d'exprimer les arômes et le paysage de la Via Verda.

Le coeur du guide

Doux hommage au symbole du guide rouge.

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

90 € par personne

(Toute la table)

Accords vins, 45 € par personne

I.V.A. Inclus

Menu Hommage

Apéritifs de Bienvenue

- Cône de verger et marisma.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Boudin croustillant de Tortosa
- Fleur de courgette croustillante avec sobrasada et miel.
- Takoyaki de pieds de porc.

Morue avec contrepoints

- Compote de tripes de cabillaud avec son pil-pil cococha, tomate confite et huiles aromatiques.
- Peau crouillante de cabillaud au houmous épicé.
- Cannoli de betteraves crouillantes à l'eau de vie de morue.
Cannellonis de cabillaud et aubergines, chutney de pommes et ananas de maïs épicé et croquant.

Textures liquides

Gnocchis liquides de chou-fleur, crème d'épinards et algues codium, caviar et air de « Queso Perfecto ».

L'anguille de La Cava

- Chapadillo d'anguille tendre et croquant fait à la maison.
- Anguille en jus sans encombre.
- L'anguille fumée à la maison avec sa peau crouillante.

Crevette de Sant Carles

Crevettes "Salpicón" dans différentes techniques et textures accompagnées de sauce hollandaise azotée et arrosé de vinaigrette de corail de homard.

Angules

Du Delta de l'Èbre avec cocochas de merlu et son pil-pil.

Riz de Mandongo

Riz "bomba" du delta de l'Èbre cuit tendre avec des parties typiques de la préparation de l'abattage du porc.

Poisson du marché

Avec rôti multi-sphères et sauce aérée de ses épines à la tomate rôtie.

Le bar sauvage

Aux asperges, agrumes, purée de fenouil et air aneth.

Ris de Veau

Accompagné de salsifis avec glaçage aux agrumes.

Canard aux poires

Notre version du royal de canard au foie micuit, accompagné de poires de différentes textures et de gnocchis de pommes de terre liquides.

Promenade sur la Via Verda

Notre façon d'exprimer les arômes et le paysage de la Via Verda.

Le coeur du guide

Doux hommage au symbole du guide rouge.

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

125 € par personne

(Toute la table)

Accords vins, 65 € par personne

T.V.A. Inclus

Menu d'Été

Aperitius de Benvinguda

- Cône de verger et marisme.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Boudin croustillant de Tortosa.
- Fleur de courgette croustillante avec sobrossada et miel.
- Begnets de pieds de porc.

Textures liquides

Gnocchis liquides de chou-fleur, crème d'épinards et algues codium, caviar et air de « Queso Perfecto ».

Petit déjeuner d'un riche

Parmentier de pomme de terre truffé, jaune de canard du Delta, foie braisé et cylindre de pomme de terre confit et poêlé arrosé de réduction de viande.

Riz moelleux de galera et cervettes

Riz moelleux de galera au carpaccio de crevettes, boule au safran et mayonnaise à l'encre de seiche.

Jarret de boeuf

Jarret de boeuf cuit à basse température accompagné de son os à moelle, parmentier de pomme de terre émulsionné au beurre et sauce cumberlant.

Salade rafraîchissante

Salade de pastèque osmotisée à la menthe et sa mousse azotée, glace basilic, vinaigre caviar et caramel eucalyptus.

Banana Split

Glace de banane, crumble de cacahuètes croustillant et bain de chocolat blanc caramélisé.

Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons

60 € per persona

(Toute la table)

Boissons alcoolisées et boissons non alcoolisées non comprises

T.V.A Inclus



... se termine par un gin tonic ou un distillat
sur notre terrasse.