



“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 marisme.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Cruixent de baldana de Tortosa.
- Flor de carbassó cruixent amb sobrassada i mel.
- Bunyols 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 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 llagosta.

Arròs de mandongo

Arròs bomba del Delta, cuit melós 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

Degustació de formatges, 9 € per persona

I.V.A. Inclòs

Menú Homenatge

Aperitius de Benvinguda

- Con d'horta i marisme.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Cruixent de baldana de Tortosa.
- Flor de carbassó cruixent amb sobrassada i mel.
- Bunyols 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 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 llagosta.

Angules

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

Arròs de mandongo

Arròs bomba del Delta, cuit melós 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.

Joc de Nitrogen líquid

Piruleta refrescant feta davant del client.

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 Sotabosc

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.
- Bunyols de peus de porc.

Jardí de tardor

Terra de llardons de porc amb geles de rovell pasteuritzat i de consomé d'ibéric, tomàquet passificat tot regat amb un dashi de bolets.

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 temporada

Arròs cremós de bolets de temporada, formatge curat "Perfecto" de Camarles i fruits del temps

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.

Dolçor de tardor

Fals moniato de cremós de canyella, castanyes confitades, brasses de xocolata amb llet i gelat de moniato escalivat

Textures de cassís i nous pecanes

Lingot de cremós de nous pecanes amb nucli de gelè de cassís, el seu biscuit aeri i gelat de praliné de nous

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