



“La vida está hecha de pequeños momentos...
Disfrútalos como si fuera el primer día del resto de la tuya.”

Menú Degustación

Aperitivos de Bienvenida

- Cono de huerta y marisma.
- La "clotxa" de la Terra Alta.
- Crujiente de morcilla de Tortosa.
- Flor de calabacín crujiente con sobrasada y miel.
- Takoyaki de pies de cerdo.

Bacalao con contrapuntos

- Tripa de bacalao guisada con su cocotxa al pil-pil, tomate confitado y aceites aromáticos.
- Piel crujiente de bacalao con Hummus especiado.
- Canoli crujiente de remolacha con brandada de bacalao.
- Canelón de bacalao y berenjena, *chutney* de manzana y piña especiado y crujiente de maíz.

Texturas líquidas

Gnocchis líquidos de coliflor, crema de espinacas y alga codium, caviar y aire de "Queso Perfecto."

La Anguila de la Cava

- Chapadillo de anguila meloso y crujiente hecho a casa.
- Anguila con zumo sin obstáculos.
- Anguila ahumada en casa con su piel crujiente.

Langostino de Sant Carles

Salpicón de langostino en diferentes técnicas y texturas acompañado de Salsa Holandesa nitrogenada y regado con vinagreta de coral de bogavante.

Arroz de mandongo

Arroz bomba del Delta, cocido meloso con partes típicas de la elaboración de la matanza del cerdo.

Pescado de lonja

Con espárragos, cítricos, puré de hinojo y aire de eneldo.

Pato con peras

Nuestra versión de la royal de pato con micuit de foie, acompañada de peras en diferentes texturas y gnocchis líquidos de patata.

Paseo por la Via Verde

Nuestra manera de expresar los aromas y el paisaje de la Vía Verde.

El corazón de la guía

Dulce homenaje al símbolo de la guía roja.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

90 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 45 € por persona
I.V.A. Incluido

Menú Homenaje

Aperitivos de Bienvenida

- Cono de huerta y marisma.
- La "clotxa" de la Terra Alta.
- Crujiente de morcilla de Tortosa.
- Flor de calabacín crujiente con sobrasada y miel.
- Takoyaki de pies de cerdo.

Bacalao con contrapuntos

- Tripa de bacalao guisada con su cocotxa al pil-pil, tomate confitado y aceites aromáticos.
- Piel crujiente con Hummus especiado.
- Canoli crujiente de remolacha con brandada de bacalao.
- Canelón de bacalao y berenjena, *chutney* de manzana y piña especiado y crujiente de maíz.

Texturas líquidas

Gnocchis líquidos de coliflor, crema de espinacas y alga codium, caviar y aire de "Queso Perfecto."

La Anguila de la Cava

- Chapadillo de anguila meloso y crujiente hecho a casa.
- Anguila con zumo sin obstáculos.
- Anguila ahumada en casa con su piel crujiente.

Langostino de Sant Carles

Salpicón de langostino en diferentes técnicas y texturas acompañado de Salsa Holandesa nitrogenada y regado con vinagreta de coral de bogavante.

Angulas

Del Delta del Ebro con cocochas de merluza y su pil-pil

Arroz de mandongo

Arroz bomba del Delta, meloso, cocido con partes típicas de la elaboración de la matanza del cerdo.

Pescado de lonja

Con escalibada multiesférica y salsa aireada de sus espinas con tomate escalibado

Lubina salvaje

Con espárragos, cítricos, puré de hinojo y aire de eneldo

Ris de Veau

Acompañado de salsifis con glaseado cítrico

Pato con peras

Nuestra versión de la royal de pato con micuit de foie, acompañada de peras en diferentes texturas y gnocchis líquidos de patata.

Paseo por la Vía Verde

Nuestra manera de expresar los aromas y el paisaje de la Vía Verde

El Corazon de la guía

Dulce homenaje al símbolo de la guía roja.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

125 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 65 € por persona
I.V.A. Incluido

Menú Sotobosque

Aperitivos de Bienvenida

- Cono de huerta y marisma.
- La "clotxa" de la Terra Alta.
- Crujiente de morcilla de Tortosa
- Flor de calabacín crujiente con sobrasada y miel
- Buñuelos de manitas de cerdo

Jardín de otoño

Tierra de chicharrones de cerdo con gelatina de yema pasteurizada i de consomé de ibéricos, tomate pasificado i todo regado con un dashi de setas.

Desayuno de rico

Parmentier de patata trufada, yema de pato del Delta, foie braseado y cilindro de patata confitada y frita regado con reducción de carne.

Arroz de temporada

Arroz cremoso de setas de temporada, queso curado "Perfecto" de Camarles i frutos del tiempo

Jarrete de Ternera

Jarrete de ternera cocido a baja temperatura acompañado de su tuétano, parmentier de patata emulsionada con mantequilla y salsa cumberlant.

Dulzor de otoño

Falso boniato de cremoso de canela, castañas confitadas, brasas de chocolate con leche y helado de boniato escalibado

Texturas de cassis y nueces pecanas

Lingote de cremoso de nueces pecanas con núcleo de gelatina de cassis, su biscuit aéreo y helado de praliné de nueces

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

60 € por persona

(mesa completa)

Bebidas alcohólicas i refrescos no incluidas

I.V.A incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota



...termina con un gin-tonic o un destilado
en nuestra terraza