



« 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 marisme.
- La clotxa de la Terra Alta.
- Boudin croustillant de Tortosa
- Fleur de courgette croustillante avec sobrasada et miel.
- Beignets de pieds de porc.

## Morue avec contrepoints

- Compote de tripes de cabillaud avec son pil-pil cococha, tomate confite et huiles aromatiques.
- Peau croustillante 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

Dégustation de fromages, 9 € par personne

T.V.A. Inclus

# Menu Hommage

## Apéritifs de Bienvenue

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

## Morue avec contrepoints

- Compote de tripes de cabillaud avec son pil-pil cococha, tomate confite et huiles aromatiques.
- Peau croustillante 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.

## 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.

## Ensemble d'azote liquide

Sucette rafraîchissante faite devant le client.

## 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

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

# Menu Sous-Bois

## **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.

## **Jardin d'automne**

Lard de porc haché aux gele de jaune d'œuf pasteurisés et consommé ibérique, tomate et tout arrosé de réduction de viande

## **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 de saison**

Riz crémeux aux champignons de saison, fromage « Perfecto » de Camarles et fruits de saison.

## **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 Cumberland

## **Promenade sur la Via Verda**

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

## **Le caroubier**

Faux caroubes de chocolat avec fèves de noisettes, base de vanille et glace de caroube.

## **Eaux, pains artisanaux et sélection du mini chariot de bonbons**

**60 € per personne**

(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.