



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

# Menú Homenaje

## **Aperitivos de Bienvenida**

Gamba blanca  
Berenjena  
Ostra  
Anguila

## **Sotobosque**

Piñón/Espinacas  
Fresa  
Espárrago de marge  
Jabalí  
Conejo

## **Campanario**

De Francia  
De Italia  
De Portugal  
De Argelia  
De Argentina

## **Fondo Marino**

Mejillón  
Berberecho  
Langostino  
Sépie

## **Atún**

Parpatana  
Ventresca  
Aleta y cola  
Tuétano  
Carrillera

## **Gallinero**

Pularda  
Gallina  
Pollo  
Paloma

## **Cítricos del Delta**

## **Chocolate y algarrobas**

## **Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces**

**98 € per persona**

(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 45 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alérgicas al momento de tomarle nota.

# Más que un Homenaje

## **Aperitivos de Bienvenida**

Gamba blanca  
Berenjena  
Ostra  
Anguila

## **Sotobosque**

Piñón/Espinacas  
Fresa  
Espárrago de marga  
Jabalí  
Conejo

## **Campanario**

De Francia  
De Italia  
De Portugal  
De Argelia  
De Argentina

## **Fondo Marino**

Mejillón  
Berberecho  
Langostino  
Sépie

## **Angula "a la Cavera"**

### **Atún**

Parpatana  
Ventresca  
Aleta y cola  
Carrillera  
Tuétano

### **Gallinero**

Pularda  
Gallina  
Pollo  
Paloma

### **Canetón**

## **Selección de Quesos**

## **Cítricos del Delta**

## **Chocolate y algarrobas**

## **Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces**

**125 € per persona**

(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 65 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

# Menú Clásicos

## **Aperitivos de Bienvenida**

Gamba blanca  
Berenjena  
Ostra  
Anguila

## **Mejillones y berberechos en escabeche cítrico**

Acompañado de un dashi de cáscara cítrica y diferentes encurtidos.

## **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 pato y alcachofas**

Arroz untuoso con alcachofas y pato del delta, un velo de aromáticos, mayonesa de sriracha y diferentes frituras.

## **Tira de Asado con chimichurri del Delta**

Costilla de ternera en dos cocciones acompañada de nuestra versión del chimichurri haciendo un homenaje a los indios de Xerta.

## **Yogur, frutos rojos y rosas**

## **Y el de chocolate**

## **Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces**

**66 € por persona**

(mesa completa)

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A incluido



... termina con un gintónico o un destilado  
en nuestra terraza