



“La vida està feta de petits moments...
Gaudeix-los com si fos el primer dia de la resta de la teva.”

Menú Homenatge

Aperitiu

Gamba blanca
Albergínia
Ostra
Anguila

Sotabosc

Pinyó/Espinacs
Maduixa
Espàrrec de marge
Porc senglar
Conill

Campanar

De França
D'Itàlia
De Portugal
D'Algèria
D'Argentina

Fons Marí

Musclo
Escopinya
Llagostí
Sèpia

Tonyina

Parpatana
Ventresca
Aleta i cua
Moll de l'os
Galta

Galliner

Pularda
Gallina
Pollastre
Colomí

Cítrics del Delta

Xocolata i garrofa

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

98 € per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 45 € per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos
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

Més que un Homenatge

Aperitiu de Benvinguda

Gamba blanca
Albergínia
Ostra
Anguila

Sotabosc

Pinyó/Espinacs
Maduixa
Espàrrec de marge
Porc senglar
Conill

Campanar

De França
D'Itàlia
De Portugal
D'Algèria
D'Argentina

Fons Marí

Musclo
Escopinya
Llagostí
Sèpia

Angula a la Cavera

Tonyina

Parpatana
Ventresca
Aleta i cua
Moll de l'os
Galta

Galliner

Pularda
Gallina
Pollastre
Colomí

Canetó

Selecció de formatges

Cítrics del Delta

Xocolata i garrofa

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

125 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 65 € per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Menú Clàssics

Aperitiu de Benvinguda

Gamba blanca
Albergínia
Ostra
Anguila

Musclos i “berberetxos” en escabetx cítric

Acompanyat d'un dashi de closca cítric i diferents encurtits.

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 melós de vedella i sípia

Arròs melós de vedella i sípia, amb carpatxo de vedella i emulsió de moll de l'os a la brasa.

“Tira de Asado” amb ximixurri del delta

Costella de vedella en dos coccions acompanyada de la nostra versió del ximixurri fent homenatge als indians Xertolins.

“Fruita, mató i fruit secs”

I el de xocolata

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

66 € per persona

(taula completa)

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A inclòs



... acaba amb un gintònic o un destil·lat a
la nostra terrassa