



“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 marga
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 marge
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 meloso de ternera y sepia

Arroz meloso de ternera y sepia, con carpaccio de ternera y emulsión del tuétano del hueso a la brasa.

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.

Fruta, requesón y frutos secos

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