

menú degustació

composat per cinc tastets dels quals mesclarem alguns dels plats de la carta fusionats amb les millors innovacions del nostre equip de cuiners, seguit d'una degustació d'arròs i una degustació de peix, provarem també una selecció de formatges del port i dues postres una de lleugera i una de consistent. Finalment podreu escollir entre cafè o la nostra selecció d'infusions naturals. Cada dia aquest menú es diferent i va d'acord amb els millors productes del mercat seleccionats segons l'estació per tal de revivre diferents experiències.

45,00

el preu és per persona, no inclou la beguda.
imprescindible taula completa.

per fer venir gana

l'amanida de salmó adobat, poma i nous amb salsa especiada de iogurt	15,95
la selecció de formatges de llet d'ovella del port	16,50
el pernil de gla Joselito, pa torrat i tomàquet	25,00
els bombonets de foie i festucs amb poma al forn	16,00
el ceviche de corball amb ceba tendra, llet de tigre i alvocat.	17,90
els musclos de la badia amb escabetx de verduretes	10,00
les croquetes de peix de llotja i llagostí (unitat)	2,20
el braç de pop torrat a la brasa amb patata i allioli	16,50
els cargols de mar gratinats amb una emulsió d'all tendres	12,00
el llagostí de la llotja de la Ràpita cuit a la planxa sobre un llim de sal (unitat)	3,00
els escamarlans a la planxa de la llotja de Sant Carles de la Ràpita	26,20

dels arrossars, el sabor del Delta

l'arròs caldós de llagosta roja de les columbres	27,50
l'arròs caldós de cranc blau	16,00
l'arròs melós d'anguila i ànec	16,00
l'arròs negre de crustacis	16,00
l'arròs sec de crustacis	16,00

els arrossos només es serviran a partir de 2 racions com a mínim

de la mar i les llacunes

la graellada de peix	25,90
la graellada de marisc	33,90
el cistell de marisc fred sobre un llim de neu	33,90
el gall de sant pere a la planxa amb verduretes	22,90
la suprema de lluç a la planxa amb un sofregit d'all sec i bitxo	16,50
el déntol de les illes columbres cuit a l'estil del caldo	21,50
el marmitako de tonyina vermella del mediterrani	22,50
l'anguila guisada a l'estil tradicional del delta amb ceba, tomàquet i all	13,90

de les muntanyes

el filet de vedella gallega a la brasa	18,90
el txuletón de vedella gallega a la brasa	21,00
el magret d'ànec amb un confit de ceba caramel·litzada, foie i prunes	15,30
pa	1,10