

Menu Hommage

Les traditions des Terres de l'Ebre

Entrées

Clotxa. Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.
Huître avec des touches citronnées.
Burratina. Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2023.
Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

Embouteiller

Sardine et tomate. Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.
Tomate Bloody Mary. Faux tomate Bloody Mary.
Brocoli et tomate. Eau de tomate vieillie, brocoli, pignons et olive manzanilla.

La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.
Mochi d'asperges vertes.
Riz, chou et fèves. Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de fèves et épi de riz croquant.

La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.
Ramen de nouilles de calamar, son consommé, œuf de caille coulant, laitue de mer et jaune d'œuf distillé.
Thon et Kimchi. Thon en deux services : sashimi avec kimchi de laitue romaine et laitue romaine grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.
Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.

La tuerie du cochon

Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.
Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.
Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

Fête patronale

Tarte au citron. Meringue croustillante, raisin imbibé de chartreuse, crème de citron, tarte Santiago, amandes et citron.

Arroplegar

Mille-feuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.
Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

125 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 60 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus

T.V.A. incluse

Menu Plus qu'un hommage

Les traditions des Terres de l'Ebre

Entrées

Clotxa. Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.
Huître avec des touches citronnées.

Burratina. Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2023.

Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

Embouteiller

Sardine et tomate. Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.

Tomate Bloody Mary. Faux tomate Bloody Mary.

Brocoli et tomate. Eau de tomate vieillie, brocoli, pignons et olive manzanilla.

La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.

Mochi d'asperges vertes.

Riz, chou et fèves. Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de fèves et épi de riz croquant.

La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.

Ramen de nouilles de calamar, son consommé, œuf de caille coulant, laitue de mer et jaune d'œuf distillé.

Thon et Kimchi. Thon en deux services : sashimi avec kimchi de laitue romaine et laitue romaine grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.

Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.

Queue de crevettes en deux séquences, vanille et américaine avec crème brûlée au rhum.

Angulas au pil-pil.

La tuerie du cochon

Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.

Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.

Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

Sélection de fromages.

Fête patronale

Tarte au citron. Meringue croustillante, raisin imbibé de chartreuse, crème de citron, tarte Santiago, amandes et citron.

Arroplegar

Millefeuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.

Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

155 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 80 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non incluse

TVA. incluse