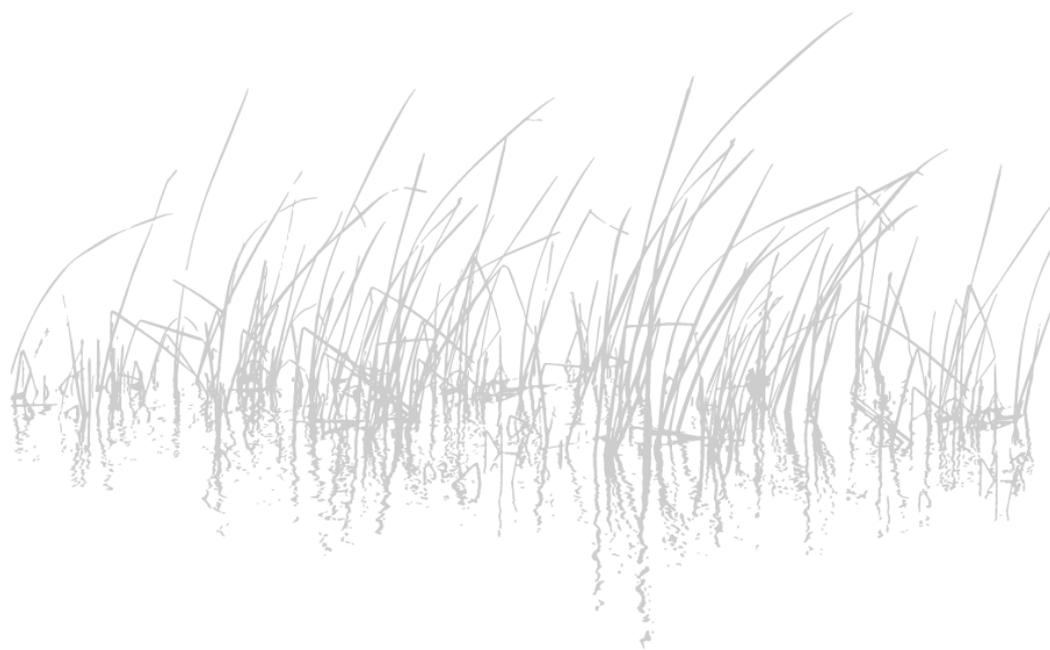


放开嘴巴……



……享受美味

# 赏味套餐

## Xerta 开胃菜

### 红三文鱼芒果卷

由芒果和产自拉梅特利亚德马尔市的红三文鱼制成的加乃隆卷，配芥末蛋黄酱、酱油和脆洋葱

### 蒲烧鳗鱼

用五香微辣酱油腌渍过的鳗鱼配脆孜然、西蓝花、日式高汤和嫩洋葱

### 加泰罗尼亚番茄酱烩饭

加泰罗尼亚番茄酱烩产自三角洲的优质米饭，泡菜蛋黄酱，炸墨鱼仔，香脆猪头肉

### 鱼市鲜鱼

根据新鲜渔获提供。加上我们特制的宫保酱汁，腌蔬菜，花生和黑芝麻。

### 水禽肉

由埃布洛河三角洲的多种水禽烹饪而成，口感各异

### 巧克力三重奏

烤白巧克力慕斯，浓滑牛奶巧克力，黑巧克力凝膏和白巧克力冰激淋。

### “女王”汤

埃布罗三角洲的典型甜品 以海绵蛋糕为主，覆满以肉桂，柠檬和烤过的蛋黄制成的奶油

### 纯净水，面包和迷你甜点

85 欧元/人 ( 满桌 )

葡萄酒组合，52 欧元/人

奶酪赏味组合，10 欧元/人

包含 10% 的增值税

# 礼赞套餐

## Xerta 开胃菜

### 异国风味新鲜海鲜集锦

- 冷：海水果冻，椰子果冻，鳄梨甜菜莫霍酱，百香果和海菜
- 热：当日来自圣卡洛斯-德拉拉皮塔市渔船的虾蟹及其他海鲜

### 金枪鱼鱼腹肉饼

来自拉梅特利亚德马尔市的三文鱼鱼腹肉，脆馄饨，柑橘，绿茶和黑蒜

### 蒲烧鳗鱼

用五香微辣酱油腌渍过的鳗鱼配脆孜然、西蓝花、日式高汤和嫩洋葱

### 三角洲鳗鱼

配橄榄油香蒜海藻酱鱼唇

### 尊麻饭和海参

由三角洲大米烹饪而成的柔滑烩饭配尊麻、海参、海藻蛋黄酱和盐角草

### 野生鲈鱼

配茄子、味噌、脆地瓜、香草植物和芝麻

### 瓦伦西亚红椒鳗鱼汤

瓦伦西亚红椒鳗鱼与鱼肉汤，多种辣椒塞肉，土豆，半干西红柿和糖渍大蒜

### 烤乳猪

配意式花粉玉米粒，烤茴香肉桂苹果酱

### 什锦奶酪

五种精选加泰罗尼亚奶酪

### 花纹

荔枝慕斯 配上烤杏仁 以苹果果香 玫瑰花香和大黄植物为主 草莓纹理制成

### Tatin 派

一款经典的苹果派 配上香草质地纹理 以及些许柚子果肉

### 纯净水，面包和迷你甜点

120 欧元/人 ( 满桌 )

葡萄酒组合，65 欧元/人

包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

# 主菜

**红三文鱼芒果卷** 26€

由芒果和产自拉梅特利亚德马尔市的红三文鱼制成的加乃隆卷，配芥末蛋黄酱、酱油和脆洋葱

**牡蛎 (1个)** 3.50€

**异国风味新鲜海鲜集锦** 26€

- 冷：海水果冻，椰子果冻，鳄梨甜菜莫霍酱，百香果和海菜
- 热：当日来自圣卡洛斯-德拉拉皮塔市渔船的虾蟹及其他海鲜

**鳗鱼** 90€

- 配巴斯克酱：含橄榄油和辣椒
- 配鸭蛋和黑松露
- 配橄榄油香蒜海藻酱鱼唇

**蒲烧鳗鱼** 24€

用五香微辣酱油腌渍过的鳗鱼配脆孜然、西蓝花、日式高汤和嫩洋葱

**蓝蟹章鱼饭** 25€

圣卡洛斯-德拉拉皮塔蓝蟹和章鱼饭和卷心菜土豆泥脆片

**加泰罗尼亚番茄酱烩饭** 23€

加泰罗尼亚番茄酱烩产自三角洲的优质米饭，泡菜蛋黄酱，炸墨鱼仔，香脆猪头肉

**荨麻饭和海参** 29€

由三角洲大米烹饪而成的柔滑烩饭配荨麻、海参、海藻蛋黄酱和盐角草

**意式蓝蟹鳗鱼馄饨** 26€

五香南瓜，蓝蟹酱，蟹肉和自选口味海香清汤

**金枪鱼鱼腹肉饼** 24€

来自拉梅特利亚德马尔市的三文鱼鱼腹肉，脆馄饨，柑橘，绿茶和黑蒜

面包 3.3€

纯净水 3.3€

包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

## 鱼肉

**三角洲鳗鱼** 30€

配白蒜，五香芝麻酱油，西芹和柑橘

**野生鲈鱼** 34€

配茄子、味增、脆地瓜、香草植物和芝麻

**鱼市鲜鱼** 时价

根据新鲜渔获提供。加上我们特制的宫保酱汁，腌蔬菜，花生和黑芝麻。

**瓦伦西亚红椒鳗鱼汤** 28€

瓦伦西亚红椒鳗鱼与鱼肉汤，多种辣椒塞肉，土豆，半干西红柿和糖渍大蒜

## 肉类

**水禽肉** 29€

由埃布洛河三角洲的多种水禽烹饪而成，口感各异

**乳鸽** 29€

乳鸽蘑菇，炸玉米粒，鸽肝馅玉米舒芙蕾

**烤乳猪** 34€

配意式花粉玉米粒，烤茴香肉桂苹果酱

面包 3.3€

纯净水 3.3€

包含 10% 的增值税

本菜单上的菜肴可能含有过敏原如果您有食物不耐受或者过敏症状，请在点菜时向店员说明。

## 甜点

**巧克力三重奏** 14€

烤白巧克力慕斯，浓滑牛奶巧克力，黑巧克力凝膏和白巧克力冰激淋。

**杏仁树** 14€

拟似树干的形状 配以牛乳糖 巧克力和香草奶油纹理

**花纹** 14€

荔枝慕斯 配上烤杏仁 以苹果果香 玫瑰花香和大黄植物为主 草莓纹理制成

**Tatin 派** 14€

一款经典的苹果派 配上香草质地纹理 以及些许柚子果肉

**“女王”汤** 12€

埃布罗三角洲的典型甜品 以海绵蛋糕为主，覆满以肉桂，柠檬和烤过的蛋黄制成的奶油

**什锦奶酪** 18€

五种精选加泰罗尼亚奶酪

包含 10% 的增值税

# 三角洲套餐

Xerta 开胃菜

虾肉片

富人早餐

蓝蟹章鱼饭

巧克力三重奏

葡萄酒，面包，纯净水和迷你甜点

55 欧元/人 ( 满桌 )

包含 10% 的增值税

# 商务套餐

(非节假日周二至周五中午)

Xerta 开胃菜

头菜二选一

可选一道肉菜或鱼市鲜鱼

甜点二选一

葡萄酒，面包，纯净水和迷你甜点

38 欧元/人 ( 满桌 )

包含 10% 的增值税