



# La Mar del Delta

## Cuina tradicional



Per a l'elaboració dels nostres arrossos sempre utilitzem arròs del Delta de l'Ebre de les varietats Bomba "Illa de Buda" i Carnaroli "Arròs Montsià".

Para la elaboración de nuestros arroces siempre utilizamos arroz del Delta del Ebro de las variedades Bomba "Illa de Buda" y Carnaroli "Arròs Montsià".

Pour l'élaboration de nos plats de riz, nous utilisons toujours du riz du Delta de l'Èbre, des variétés "Bomba Illa de Buda" et "Carnaroli Arròs Montsià".

For the elaboration of our rice dishes we always use rice from the Ebro Delta, "Bomba Illa de Buda" and "Carnaroli Arròs Montsià" varieties.

Für die Zubereitung unserer Reisgerichte verwenden wir immer Reis aus dem Ebro-Delta, der Sorten "Bomba Illa de Buda" und "Carnaroli Arròs Montsià".



[www.arrosilladebuda.cat](http://www.arrosilladebuda.cat)



### AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES / ALERGIAS O INTOLERANCIAS / ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALLERGIES OR INTOLERANCES / ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN

Si vostè pateix d'alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquem-ho al nostre personal, gràcies.

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo a nuestro personal.

Si vous avez quelconque allergie ou intolerance, veuillez s'il vous plaît en informer notre personnel. Merci.

If you suffer from any intolerance, please let our staff know. Thank you.

wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben, teilen Sie dies bitte unserem Personal mit. Vielen Danke.

### Els arrossos i fideuades son preu per ració - Los arroces y fideuadas son precios por ración

Rice and fideuadas are priced per serving - Le riz et les fideuadas sont des prix par portion

Reis und Fideuadas sind Preise pro Portion

### Hi ha la possibilitat d'emportar-se el menjar no consumit Les ofrecemos la posibilidad de llevarse la comida no consumida

There's the possibility of taking away uneaten food

Il est possible de pouvoir vous emporter les aliments non consommés

### No es fraccionen els pagaments de les notes - No se fracciona el pago de las notas

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.

Restauranrechnungen werden nicht in Raten bezahlt



# Entrants freds



1. Ostra rissada del Delta al natural amb cítrics ..... 7,20 €/2u.  
Ostra rizada del Delta al natural con cítricos
2. Burrata italiana amb textures de tomàquets i Pesto ..... 14,20 €  
Burrata italiana con texturas de tomates y Pesto
3. Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i olives de Kalamata ..... 15,00 €  
Tomate de temporada con ventresca de atún y aceitunas de Kalamata
4. Amanida especial amb foie, pernil d'ànec i fruits vermells ..... 18,00 €  
Ensalada especial con foie, jamón de pato y frutos rojos
5. Torradetes d'anguila fumada amb l'oli d'all ..... 17,00 €  
Tostaditas con anguila ahumada y aceite de ajo
6. Carpaccio de vieira als cítrics - Carpaccio de vieira con cítrics ..... 17,80 €
7. Carpaccio de llagostí de La Ràpita - Carpaccio de langostino de La Ràpita ..... 18,80 €

# Entrants calents

8. Pop amb tempura, allioli i romesco - Pulpo con tempura, "allioli" y romesco .. 23,00 €
9. Pop a la brasa amb parmentier de patata i pebre vermell de la Vera ..... 23,00 €  
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera
10. Xapadillo d'anguila del Delta a la brasa ..... 18,00 €  
Chapadillo de anguila del Delta a la brasa
11. Anques de granota fregides - Ancas de rana fritas ..... 16,00 €
12. Els nostres calamars a la romana - Nuestros calamares a la romana ..... 16,90 €
13. Calamarsets a l'andalusa - Calamares a la andaluza ..... 16,50 €
14. Croqueta de gamba amb rap - Croqueta de gamba y rape ..... 5,80 €/2 u.
15. Croqueta d'ànec - Croqueta de pato ..... 5,80 €/2 u.
16. Croqueta de senglar dels Ports - Croqueta de jabalí dels Ports ..... 5,80 €/2 u.
17. Ous trencats d'ànec amb pernil d'ànec ..... 16,80 €  
Huevos rotos de pato con jamón de pato
18. Ous trencats d'ànec amb encenalls de foie ..... 18,50 €  
Huevos rotos de pato con virutas de foie
19. Ous trencats d'ànec amb pernil ibèric ..... 16,80 €  
Huevos rotos de pato con jamón ibérico
20. Llagostí de La Ràpita amb alls tendres (8 u.) ..... 21,00 €  
Langostinos de La Rápita con ajos tiernos (8 u.)
21. Canyuts de la Badia dels Alfacs - Navajas de la Bahía dels Alfacs ..... 14,70 €
22. Tallarina amb allets - Coquinas con ajitos ..... 16,50 €
23. Musclos al vapor - Mejillones al vapor ..... 14,00 €
24. Musclos al romesco - Mejillones al romesco ..... 14,70 €
25. Cloïsses a la marinera - Almejas a la marinera ..... 18,50 €
26. Cloïsses a la planxa - Almejas a la plancha ..... 16,50 €

# Vegans

27. Amanida de l'horta - Ensalada de la huerta ..... 10,00 €
28. Graellada de verdures amb salsa romesco - Parrillada de verduras con salsa romesco .. 14,00 €
29. Moniato fregit - Boniato frito ..... 8,80 €
30. Hamburguesa d'alvocat vegetariana - Hamburguesa de aguacate vegetariana .. 12,60 €
31. Paella de verdures i bolets - Paella de verduras y setas ..... 18,00 €
32. Fideuada amb verdures i bolets - Fideuada con verduras y boletus ..... 17,50 €

(Preu / ració - Precio / ración) / (Mín. 2 pers.)

I.V.A. inclòs als preus - I.V.A. Incluido en los precios

- No es fraccionen els pagaments de les notes / No se fraccionan el pago de las notas-



# Peix



- 33. Fregitel·la de llenguado i gambes - Fritura de lenguado y gambas ..... 22,60 €
- 34. Llenguado en salsa de gambes - Lenguado con salsa de gambas ..... 23,70 €
- 35. Tarantelo de tonyina vermella salvatge a la planxa amb cebeta confitada i sèsam . . 24,50 €  
Tarantelo de atún rojo salvaje a la plancha con cebolla confitada y sésamo
- 36. Bacallà gratinat en allioli - Bacalao gratinado con "allioli" ..... 19,00 €
- 37. Rap amb arrebossat orly, maionesa cítrica i xip d'espínacs ..... 22,00 €  
Rape con rebozado orly, mayonesa cítrica y chips de espinacas
- 38. Rap en salsa de gambes - Rape con salsa de gambas ..... 23,00 €
- 39. Calamar a la planxa - Calamar a la plancha ..... 20,00 €

# Carn

- 40. Llom alt de Vaca Rubia Gallega *Premium* madurat 35 dies ..... 32,00 €  
Lomo alto de Vaca Rubia Gallega *Premium* madurado 35 días
- 41. Ploma ibèrica de Gla a baixa temperatura amb moniato fregit ..... 22,00 €  
Pluma ibérica de Bellota a baja temperatura con boniato frito
- 42. Bistec a la brasa - Bistec a la brasa ..... 16,00 €
- 43. Costelletes de xai dels Ports a la brasa ..... 19,00 €  
Costillitas de lechal dels Ports a la brasa
- 44. Espatilleta de cabrit dels Ports a baixa temperatura amb la seva reducció .... 26,70 €  
Paletilla de cabrito del Ports a baja temperatura con su reducción
- 45. Pollastre petit a baixa temperatura acabat a la brasa ..... 16,00 €  
Pollo pequeño a baja temperatura marcado en brasa

## SALSSES:

Roquefort, bolets o pebre - Salsas: Roquefort, champiñones o pimienta ..... 1,50 €/u.

# Especialitats d'ànec del Delta



- 46. Amanida especial amb foie, pernil d'ànec i fruits vermells ..... 16,00 €  
Ensalada especial con foie, jamón de pato y frutos rojos
- 47. Croqueta d'ànec - Croqueta de pato ..... 5,80 €/2 u.
- 48. Ous trencats d'ànec amb pernil d'ànec ..... 16,80 €  
Huevos rotos de pato con jamón de pato
- 49. Ous trencats d'ànec amb encenalls de foie ..... 18,50 €  
Huevos rotos de pato con virutas de foie
- 50. Ous trencats d'ànec amb pernil ibèric ..... 16,80 €  
Huevos rotos de pato con jamón ibérico
- 51. La nostra hamburguesa especial d'ànec ..... 21,50 €  
(Timbal de patata, ceba confitada, poma saltejada i encenalls de foie)  
Nuestra hamburguesa especial de pato  
(Timbal de patata, cebolla confitada, manzana salteada y virutas de foie)
- 52. Magret d'ànec a baixa temperatura amb poma saltejada i encenalls de foie . . 22,00 €  
Magret de pato a baja temperatura con manzana salteada y virutas de foie
- 53. Ànec del Delta guisat a baixa temperatura (12 h.) ..... 23,00 €  
Pato del Delta guisado a baja temperatura (12 h.)
- 54. Paella d'ànec amb carxofa, bolets i romaní ..... 23,00 €  
Paella de pato con alcachofa, boletus y romero

54.

(Preu / ració - Precio / ración)

I.V.A. inclòs als preus - I.V.A. Incluido en los precios

- No es fraccionen els pagaments de les notes / No se fraccionan el pago de las notas-



# Arrossos i Fideuades



Mínim. 2 pers.  
(Preu / ració - Precio / ración)

Pel tipus de funcionament de la nostra cuina i el·laboració de les receptes, només podrem fer 1 tipus d'arròs/fideuada, fins a 6 comensals. A partir de 6 podrem fer màxim 2 tipus.

El temps de preparació serà de 45 min. com a mínim.

Por el tipo de funcionamiento de nuestra cocina y elaboración de las recetas, sólo podremos realizar 1 tipo de arroz/fideuada, hasta 6 comensales. A partir de 6 podremos hacer máximo 2 tipos.

El tiempo de preparación será de 45 min. como mínimo.

55. Paella d'anguila fumada i bolets - Paella de anguila ahumada y boletus . . . . .	23,00 €
56. Paella de gamba vermella amb cloïssa fina . . . . .	23,00 €
Paella de gamba roja con almeja fina	
57. Paella de sípia amb verduretes - Paella de sepia con verduritas . . . . .	18,50 €
58. Paella de marisc - Paella de marisco . . . . .	19,00 €
59. Paella d'arròs negre amb sepionet i escamarlans . . . . .	19,00 €
Paella de arroz negro de calamarcitos y cigalas	
60. Paella d'arròs del senyoret - Paella de arroz "del señorito" . . . . .	19,00 €
61. Paella de llamàntol amb carxofa - Paella de bogavante con alcachofa. . . . .	27,00 €
62. Paella d'ànec, carxofa, bolets i romaní . . . . .	23,00 €
Paella de pato, alcachofa, boletus y romero	
63. Arròs melós de llamàntol i carxofa . . . . .	27,00 €
Arroz meloso de bogavante y alcachofa	
64. Arròs melós de llagostins de La Ràpita i cloïssa fina "grúmols" . . . . .	23,00 €
Arroz meloso de langostinos de La Ràpita y almeja fina	
65. Arròs melós de gamba vermella - Arroz meloso de gamba roja . . . . .	23,00 €
66. Arròs melós de Cranc blau - Arroz meloso de Cangrejo azul. . . . .	19,00 €
67. Arròs melós de rap i escamarlans - Arroz meloso de rape y cigalas. . . . .	23,00 €
68. Arròs melós de bacallà i bolets . . . . .	21,00 €
Arroz meloso de bacalao y boletus	
69. Arròs melós de eriçó de mar i gamba vermella . . . . .	27,00 €
Arroz meloso de erizo de mar con gamba roja	
70. Fideuada marinera - Fideuada marinera . . . . .	18,00 €
71. Fideuada negra amb sepionet i escamarlans . . . . .	18,50 €
Fideuada negra con calamarcitos y cigalas	
Patates fregides - Patatas fritas . . . . .	7,20 €
Patates braves - Patatas bravas . . . . .	9,20 €
Moniato fregit - Boniato frito . . . . .	8,80 €
Cistella de pa - Cesta de pan . . . . .	2,05 €
Llesca de pa de pagès, tomàquet de penjar, all i AOVE . . . . .	3,60 €
Rebanada de pan de payés, tomate de colgar, ajo y AOVE	
Terrina d'allioli - Tarrina de allioli . . . . .	1,55 €



I.V.A. inclòs als preus - I.V.A. Incluido en los precios

- No es fraccionen els pagaments de les notes / No se fraccionan el pago de las notas-

# Entrées froides



1. Huître frisée du Delta aux agrumes ..... 7,20€/2u.
2. Salade de Burrata italienne avec textures de tomate ..... 14,20 €
3. Salade de tomate et ventre de thon aux olives Kalamata ..... 15,00 €
4. Salade de jambon de canard et foie ..... 18,00 €
5. Anguille fumée (Typique) ..... 17,00 €
6. Carpaccio de Saint-Jacques ..... 17,80 €
7. Carpaccio de crevettes de La Ràpita ..... 18,80 €

# Entrées chaudes

8. Poulpe avec tempura d'aioli et "romesco" ..... 23,00 €
9. Poulpe grillé ..... 23,00 €
10. "Xapadillo" d'anguilla au Delta ..... 18,00 €
11. Cuisses de grenouilles ..... 16,00 €
12. Calmars à la romaine ..... 16,90 €
13. Calmars à "l'andalusa" ..... 16,50 €
14. Croquette de crevettes avec de la baudroie ..... 5,80€/2 u.
15. Croquette de canard ..... 5,80€/2 u.
16. Croquette de sanglier "dels ports" ..... 5,80€/2 u.
17. Oeufs cassés de canard avec du jambon de canard ..... 16,80 €
18. Oeufs cassés de canard avec du chips de foie ..... 18,50 €
19. Oeufs cassés de canard avec du jambon iberique ..... 16,80 €
20. Crevettes de la Rápita avec des alls tendres (8 u.) ..... 21,00 €
21. Couteaux au Bahía dels Alfacs ..... 14,70 €
22. Clovisses (palourdes) au Delta ..... 16,50 €
23. Moules vapeur ..... 14,00 €
24. Moules à la sauce romesco ..... 14,70 €
25. Palourdes à la marinière ..... 18,50 €
26. Palourdes grillées ..... 16,50 €

# Végétalien

27. Salade du jardin ..... 10,00 €
28. Légumes grillés ..... 14,00 €
29. Patate douce frite ..... 8,80 €
30. Burguer d'avocat ..... 12,60 €
31. Paella de légumes et champignons (Min. 2 per.) ..... 18,00 €
32. Fideuada (paella aux nouilles) aux legumes et champignons (Min. 2 per.) ..... 17,50 €

(Prix par ration)

TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés





# Poisson



- 33. Friture de soles et de crevettes ..... 22,60 €
- 34. Sole à la sauce aux crevettes ..... 23,70 €
- 35. Longe de thon rouge sauvage ..... 24,50 €
- 36. Morue au gratin à l'ailloli ..... 19,00 €
- 37. Lotte orly avec de la mayonnaise citron ..... 22,00 €
- 38. Lotte à la sauce de crevettes ..... 23,00 €
- 39. Calmar grillé ..... 20,00 €

# Viandes

- 40. Entrecôte de vache blonde de Galice ..... 32,00 €
- 41. Longe de porc iberic à basse temperature grillée ..... 22,00 €
- 42. Steak de veau ..... 16,00 €
- 43. Côtes d'agneau ..... 19,00 €
- 44. Épaule de chevreau "dels Ports" à basse temperature ..... 26,70 €
- 45. Coquelet à la braise ..... 16,00 €
- Sauce au choix: roquefort, champignons ou poivre ..... 1,50 €/u.

# Spécialités de Canard du Delta

- 46. Salade de jambon de canard et foie ..... 16,00 €
- 47. Croquette de canard ..... 5,80€/2 u.
- 48. Oeufs cassés de canard avec du jambon de canard ..... 16,80 €
- 49. Oeufs cassés de canard avec du chips de foie ..... 18,50 €
- 50. Oeufs cassés de canard avec du jambon iberique ..... 16,80 €
- 51. Hamburger de canard grillé ..... 21,50 €
- 52. Magret de canard à basse temperature aux pomme et foie ..... 22,00 €
- 53. Canard de Delta au cassolette (12h) ..... 23,00 €
- 54. Paella de canard, artichaut, boletus et romain (Min. 2 per.) ..... 23,00 €

(Preu / ració ~ Precio / ración)



TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés

# Riz et Pates



Min. 2 pers.  
(Prix par ration)

En raison du type de fonctionnement de notre cuisine et de l'élaboration des recettes, nous ne pourrons faire que 1 type de riz / fideuada, jusqu'à 6 convives.

A partir de 6 nous pouvons faire un maximum de 2 types.

Le temps de préparation sera de 45 minutes. au moins.

55. Paella d'anguille fumée et boletus .....	23,00 €
56. Paella de crevettes rouges et palourdes fines .....	23,00 €
57. Paella de seiche et légumes .....	18,50 €
58. Paella aux fruits de mer .....	19,00 €
59. Paella riz noir aux bébé calmar et langoustines .....	19,00 €
60. Paella de riz "Del senyoret" .....	19,00 €
61. Paella aux homard et artichauts .....	27,00 €
62. Paella de canard, artichaut, boletus et romain (Min. 2 per.) .....	23,00 €
63. Cassolette de riz aux homard et artichaut .....	27,00 €
64. Casserole de riz aux crevettes de La Ràpita et aux palourdes fines .....	23,00 €
65. Casserole de riz aux crevettes rouges .....	23,00 €
66. Casserole de riz avec des "crabes bleus" .....	19,00 €
67. Cassolette de riz au baudroie et langoustines .....	23,00 €
68. Cassolette de riz à la morue et aux boletus .....	21,00 €
69. Casserole de riz aux oursins et crevette .....	27,00 €
70. Fideua aux fruits de mer (paella aux nouilles) .....	18,00 €
71. Fideua noir aux calmars et langoustines (paella aux nouilles) .....	18,50 €
Frites .....	7,20 €
Frites braves .....	9,20 €
Patate douce frite .....	8,80 €
Corbeille à pain .....	2,05 €
Tranche de pain enduit de tomate et huile d'olive .....	3,60 €
Terrine d'aïoli .....	1,55 €



TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés



# Cold Starters

- |   |            |
|---|------------|
| 1. Delta curly oyster with citrus .....                   | 7,20 €/2u. |
| 2. Italian burrata salad with tomato textures .....       | 14,20 €    |
| 3. Tomato and belly tuna salad with Kalamata olives ..... | 15,00 €    |
| 4. Duck ham and foie salad .....                          | 18,00 €    |
| 5. Smoky eel (Typical) .....                              | 17,00 €    |
| 6. Scallop carpaccio .....                                | 17,80 €    |
| 7. Shrimp carpaccio from La Ràpita .....                  | 18,80 €    |

# Warm Starters

- |   |             |
|---|-------------|
| 8. Octopus with tempura, alioli and "romesco" sauce ..... | 23,00 €     |
| 9. Grilled octopus .....                                  | 23,00 €     |
| 10. "Xapadillo" with Delta's eel .....                    | 18,00 €     |
| 11. Frog's legs .....                                     | 16,00 €     |
| 12. Squid rings fried in batter .....                     | 16,90 €     |
| 13. Squids "andalusa" style .....                         | 16,50 €     |
| 14. Croquettes of shrimp with anglerfish .....            | 5,80 €/2 u. |
| 15. Duck croquette .....                                  | 5,80 €/2 u. |
| 16. Els Ports wild boar croquette .....                   | 5,80 €/2 u. |
| 17. Broken eggs of duck with duck ham .....               | 16,80 €     |
| 18. Broken eggs of duck with foie chips .....             | 18,50 €     |
| 19. Broken eggs of duck with iberian ham .....            | 16,80 €     |
| 20. La Ràpita langoustine with spring onions (8 u.) ..... | 21,00 €     |
| 21. Razor shells from Bahía dels Alfacs .....             | 14,70 €     |
| 22. Delta's tellina clams .....                           | 16,50 €     |
| 23. Steamed mussels .....                                 | 14,00 €     |
| 24. Mussels with romesco sauce .....                      | 14,70 €     |
| 25. Fisherman's clams .....                               | 18,50 €     |
| 26. Grilled clams .....                                   | 16,50 €     |

# Vegan

- |   |         |
|---|---------|
| 27. Garden salad .....                                    | 10,00 € |
| 28. Assorted grilled vegetables (greens) .....            | 14,00 € |
| 29. Fried sweet potatoe .....                             | 8,80 €  |
| 30. Avocado burger .....                                  | 12,60 € |
| 31. Vegetables and mushrooms paella (Min. 2 per.) .....   | 18,00 € |
| 32. Vegetables and mushrooms fideuada (Min. 2 per.) ..... | 17,50 € |

(Paella made with noodles)

(Price per portion)

VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.





# Fish



33. Fried sole and prawns .....	22,60 €
34. Sole in prawn sauce .....	23,70 €
35. Wild red tuna lion .....	24,50 €
36. Cod gratin with allioli .....	19,00 €
37. Orly monkfish with citrus mayonnaise .....	22,00 €
38. Monkfish in prawn sauce .....	23,00 €
39. Grilled squid .....	20,00 €

# Meat

40. Blonde cow from Galicia Entrecote .....	32,00 €
41. Grilled Bellota iberian pork loin .....	22,00 €
42. Beef steak grilled .....	16,00 €
43. Lamb ribs .....	19,00 €
44. Els Ports slow cooked shoulder of kid goat .....	26,70 €
45. Grilled cockerek .....	16,00 €
Sauces: Roquefort, mushrooms or pepper .....	1,50 €/u.

# Delta Duck specialties



46. Duck ham and foie salad .....	16,00 €
47. Croquette de canard .....	5,80 €/2 u.
48. Broken eggs of duck with duck ham .....	16,80 €
49. Broken eggs of duck with foie chips .....	18,50 €
50. Broken eggs of duck with iberian ham .....	16,80 €
51. Griddled duck Hamburguer .....	21,50 €
52. Slow cooking duck with apple and foie .....	22,00 €
53. Duck's Delta casserole (12h.) .....	23,00 €
54. Duck Paella artichoke, mushrooms and rosmar <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">y</span> (Min.2 per.) .....	23,00 €

(Price per portion)

VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.





# Rice and Pasta

(Price per portion)  
Minimum 2 persons



-Due to the type of operation of our kitchen and the elaboration of the recipes, we will only be able to make 1 type of rice / fideuada, up to 6 diners. From 6 we can make a maximum of 2 types.  
Preparation time will be 45 minutes at least.

55. Smoked eel and mushrooms paella .....	23,00 €
56. Red prawn paella with fine clams .....	23,00 €
57. Cuttlefish and vegetables paella .....	18,50 €
58. Sailor's paella .....	19,00 €
59. Black rice paella with baby squid and scampi .....	19,00 €
60. "Del senyoret" rice paella .....	19,00 €
61. Lobster paella and artichoke .....	27,00 €
62. Duck Paella, artichoke, mushrooms and rosemary .....	23,00 €
63. Rice with lobster casserole and artichoke .....	27,00 €
64. Rice casserole with prawns from La Ràpita and with fine clams .....	23,00 €
65. Rice casserole with red shrimp .....	23,00 €
66. Rice casserole with "Delta's blue crabs" .....	19,00 €
67. Rice with monkfish and crayfish casserole .....	23,00 €
68. Rice with morue and mushrooms .....	21,00 €
69. Rice casserole with sea urchins and prawns .....	27,00 €
70. Sailor's "Fideuà" .....	18,00 €
71. Black "Fideuà" with baby squid and scampi .....	18,50 €
French Friess .....	7,20 €
Potatoes with spicy sauce .....	9,20 €
Fried sweet potatoe .....	8,80 €
Bread basket .....	2,05 €
Slice of bread with tomato .....	3,60 €
Terrine of garlic mayonnaise .....	1,55 €



VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.



# Vorspeisen

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 1. | Ein Weiteres Delta-Curly mit Zitrus Früchten .....          | 7,20€/2u. |
| 2. | Italienischer Burrata Salat mit Tomatentexturen .....       | 14,20 €   |
| 3. | Thunfisch Bauch und Tomaten Salat mit Kalamata-Oliven ..... | 15,00 €   |
| 4. | Salat mit Schinken und Entenpastete .....                   | 18,00 €   |
| 5. | Rauchiges Aal (Typisch) .....                               | 17,00 €   |
| 6. | Jakobsmuschel-Carpaccio .....                               | 17,80 €   |
| 7. | Garnelen-Carpaccio von La Rápita .....                      | 18,80 €   |

# Warmen Vorspeisen

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 8.  | Oktopus mit Aioli Tempura und "Romesco" .....              | 23,00 €    |
| 9.  | Gegrillter Octopus .....                                   | 23,00 €    |
| 10. | "Xapadillo" mit Aal Delta .....                            | 18,00 €    |
| 11. | Froschschenkel .....                                       | 16,00 €    |
| 12. | Panierte Tintenfischringe .....                            | 16,90 €    |
| 13. | Kalamaren auf "andalusa" Art .....                         | 16,50 €    |
| 14. | Krokette von Garnelen und Seeteufel .....                  | 5,80€/2 u. |
| 15. | Krokette von Entenfleisch .....                            | 5,80€/2 u. |
| 16. | Wildschweinkrokette "dels ports" .....                     | 5,80€/2 u. |
| 17. | Spiegeleier von Ente mit Entenschinken .....               | 16,80 €    |
| 18. | Spiegeleier von Ente mit foie .....                        | 18,50 €    |
| 19. | Spiegeleier von Ente mit Serrano .....                     | 16,80 €    |
| 20. | La Rápita Riesengarnelen mit zartem Knoblauch (8 u.) ..... | 21,00 €    |
| 21. | Schwertmuscheln .....                                      | 14,70 €    |
| 22. | Tellmuscheln Delta .....                                   | 16,50 €    |
| 23. | Gedämpfte Miesmuscheln .....                               | 14,00 €    |
| 24. | Miesmuscheln mit Romesco-Sauce .....                       | 14,70 €    |
| 25. | Venusmuscheln nach Seemannsart .....                       | 18,50 €    |
| 26. | Gegrillte Venusmuscheln .....                              | 16,50 €    |

# Vegan

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 27. | Garten Salat .....   | 10,00 € |
| 28. | Gemüse vom Grill .....                                     | 14,00 € |
| 29. | Frittiert Süsskartoffel .....                              | 8,80 €  |
| 30. | Avocado-burguer .....                                      | 12,60 € |
| 31. | Paella mit Gemüse und Pilze (Mind. 2 Pers.) .....          | 18,00 € |
| 32. | Nudelpaella mit mit Gemüse und Pilze (Mind. 2 Pers.) ..... | 17,50 € |

(Nudelgericht mit Fischeinlage)

(Preise pro Ration)

Alle Preise inklusive MwSt.  
Restaurantrechnungen werden nicht in Raten bezahlt





## Fischgerichte



- |   |         |
|---|---------|
| 33. Seezunge und garnelen braten .....          | 22,60 € |
| 34. Seezunge in hausgemachter Soße .....        | 23,70 € |
| 35. Wild roter thun lende .....                 | 24,50 € |
| 36. Überbackene Kabeljau mit Allioli .....      | 19,00 € |
| 37. Olrly Seeteufel mit Zitrus-Mayonnaise ..... | 22,00 € |
| 38. Seeteufel in der Garnelensoße .....         | 23,00 € |
| 39. Gegrillter Tintenfisch .....                | 20,00 € |

## Fleischgerichte

- |   |           |
|---|-----------|
| 40. Vacuum Blond Kuh von Galicia Entrecote gegrillt .....             | 32,00 €   |
| 41. Gegrilltes iberisches fleisch aus eichelmast .....                | 22,00 €   |
| 42. Beefsteak .....   | 16,00 €   |
| 43. Lammrippen .....  | 19,00 €   |
| 44. Schulter von Zicklein "dels Ports" bei niedriger Temperatur ..... | 26,70 €   |
| 45. Gegrillte junge Hähnchen .....                                    | 16,00 €   |
| Saucen: Roquefort, Champignons, Pfeffer .....                         | 1,50 €/u. |

## Delta Entenspezialitäten



- |  |             |
|--|-------------|
| 46. Salat mit Schinken und Entenpastete .....                    | 16,00 €     |
| 47. Krokette von Entenfleisch .....                              | 5,80 €/2 u. |
| 48. Spiegeleier von Ente mit Entenschinken .....                 | 16,80 €     |
| 49. Spiegeleier von Ente mit foie .....                          | 18,50 €     |
| 50. Spiegeleier von Ente mit Serrano .....                       | 16,80 €     |
| 51. Frikadelle von Ente gegrillt .....                           | 21,50 €     |
| 52. Gegrillte Entenbrust mit Apfel- und Foie-Spänen .....        | 22,00 €     |
| 53. Ente aus Delta mit Kasserolle (12 h) .....                   | 23,00 €     |
| <b>54.</b> Paella mit Ente, Artischocke Pilze un Rosemarin ..... | 23,00 €     |
| <i>(Nudelgericht mit Fischeinlage) - (Mind. 2 pers.)</i>         |             |

(Preise pro Ration)



Alle Preise inklusive MwSt.

Restaurantr Rechnungen werden nicht in Raten bezahlt



# Reis und Nudelgerichte

(Nudelgericht mit Fischeinlage)  
(Mind. 2 pers.)

Aufgrund der Arbeitsweise unserer Küche und der Ausarbeitung der Rezepte können wir nur eine Reissorte / Fideuada für bis zu 6 Personen zubereiten. Ab 6 können wir maximal 2 Typen herstellen.

Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten mindestens

55. Paella mit geräuchert Aal und Pilzen .....	23,00 €
56. Paella mit roten Garnelen und feinen Venusmuscheln .....	23,00 €
57. Paella mit tintenfisch und Gemüse .....	18,50 €
58. Paella nach "Seemanns" Art .....	19,00 €
59. Paella "Arròs negre" .....	19,00 €
60. Reis "Del senyoret" mit Paella .....	19,00 €
61. Paella Hummer und Artischocke .....	27,00 €
62. Paella mit Ente, Artischocke Pilze un Rosemarin .....	23,00 €
63. Reis mit Hummer mit Kasserolle und Artischocke .....	27,00 €
64. Reisetopf mit Garnelen von San Carlos und feinen Venusmuscheln ....	23,00 €
65. Reisauflauf mit roten Garnelen .....	23,00 €
66. Reistopf mit "blau Krebs" .....	19,00 €
67. Reis mit Seeteufel und Kaisergranat (Kasserolle) .....	23,00 €
68. Reis mit Kabeljau und Pilzen .....	21,00 €
69. Reisauflauf mit Seeigel und Brennnesseln .....	27,00 €
70. "Fideuà" nach "Seemanns" Art (Nudelgericht mit Fischeinlage) .....	18,00 €
71. "Fideuà negra" Tintenfisch und Kaisergranat (Nudelgericht mit Fischeinlage) ....	18,50 €

Pommes Frites .....	7,20 €
Pommes Frites würzig .....	9,20 €
Frittiert Süsskartoffel .....	8,80 €

Brotkorb .....	2,05 €
Scheibe Brot mit Tomate .....	3,60 €
Terrine von der Knoblauch-Öl-Soße .....	1,55 €



Alle Preise inklusive MwSt.  
Restaurantrechnungen werden nicht in Raten bezahlt



# Vins i Caves

VINOS - VIN - WINE - WEINE

CAVAS - CAVA - SEKT

## VI

VINO - VIN - WINE - WEIN

### BLANCS - BLANCOS - VIN BLANC - WHITE WINE - WEIBWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta) .....	9,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta) .....	13,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta) .....	16,00 €
Ilercavonia (D.O. Terra Alta) .....	19,00 €
No t'ho diré (D.O. Priorat) .....	23,00 €
Coret (D.O. Montsant) .....	17,00 €
Moustillant (D.O. Penedès) .....	16,00 €
Gessamí (D.O. Penedès) .....	19,00 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda) .....	10,00 €
Ramon Bilbao (Verdejo/D.O. Rueda) .....	17,00 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rias Baixas) .....	17,00 €
Vivancos (D.O. Rioja Alta) .....	16,00 €

### NEGRES - TINTOS - VIN ROUGE - RED WINES - ROTWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta) .....	9,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta) .....	13,00 €
Tempus Criança (D.O. Terra Alta) .....	22,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta) .....	16,00 €
Carlos Serres - Criança (D.O. Rioja) .....	16,00 €
Ramón Bilbao (Crianza/ D.O. Rioja) .....	17,00 €

### ROSATS - ROSADOS - VIN ROSÉ - ROSÉ WINES - ROSÉ

Gandesola (D.O. Terra Alta) .....	11,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta) .....	13,00 €
Merlot Rovellats (D.O. Penedès) .....	15,00 €
Lambrusco .....	10,00 €

## COPA DE VI

### COPA DE VINO - COUPE DE VIN - GLASS OF WINE - GLAS WEIN

#### BLANC - BLANCOS - VIN BLANC - WHITE WINE - WEIBWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta) .....	2,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta) .....	4,20 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda) .....	2,20 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rías Baixas) .....	4,20 €

#### NEGRE - TINTOS - VIN ROUGE - RED WINES - ROTWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta) .....	2,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta) .....	4,20 €
Carlos Serra - Criança (D.O. Rioja) .....	4,20 €

#### ROSAT - ROSADO - VIN ROSÉ - ROSÉ WINES - ROSÉ

Gandesola (D.O. Terra Alta) .....	2,60 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta) .....	3,10 €

## CAVES

### CAVAS - CAVA - SEKT

Grans Moments (Brut Nature) .....	16,00 €
Rovellats Imperial (Brut) .....	22,00 €
Kripta (Brut Nature Gran Reserva) .....	85,00 €

## CORPINNAT

Gramona Imperial (Brut Reserva) .....	30,00 €
Castell Roig (Brut Nature) .....	22,00 €

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon (Brut Imperial) .....	75,00 €
--------------------------------------	---------

## COPA DE CAVA

### COUPE DE CAVA - GLASS OF CAVA - GLAS CAVA

Grans Moments (Brut Nature) .....	3,30 €
-----------------------------------	--------

## SANGRIA

Sangria de vi Lolea .....	19,00 €
Sangria de vi escumós Lolea brut n. 3 .....	23,00 €

## AIGÜES

### EAU - WATER - WASSER

Aigua filtrada Km. 0 .....	2,00 €
Aigua Viladrau .....	2,90 €
Aigua de l'aixeta .....	0,00 €
Aigua en gas (marca) .....	3,10 €
Aigua filtrada Km. 0 en gas .....	2,00 €





# carta infantil

<p><b>Macarrons a la bolonyesa - Macarrones a la boloñesa . . . . . 8,50€</b>                  Macaronis à la bolognaise- Macaroni alla bolognese- Makkaroni bolognese</p>
<p><b>Nuggets de pollastre (7 mi.) - Nuggets de pollo (7 mi.) . . . . . 8,50€</b>                  Nuggets de poulet (7 u.) - Small pieces of chicken (7 u.) - Huhn Nuggets (7 u.)</p>
<p><b>Aletes de pollastre (7 mi.) - Alitas de pollo (7 mi.) . . . . . 8,50€</b>                  Ailes de poulet (7 u.) - Chicken wings (7 u.) - Hühnerflügel (7 u.)</p>
<p><b>Hamburguesa al plat (1 mi.) - Hamburguesa al plato (1 u.) . . . . . 9,00€</b>                  Hamburguer ( 1 u.) - Steak hache ( 1 u.) - Hamburguer ( 1 u.)</p>
<p><b>Llonganissa a la brasa (1 mi.) - Longaniza a la brasa (1 mi.) . . . . . 7,00€</b>                  Saucisses grillées ( 1 u.) - Grilled sausage ( 1 u.) - Gegrillte Wurst ( 1 u.)</p>
<p><b>Empanada de filet de lluç - Empanada de filete de merluza . . . . . 9,00€</b>                  Filet de merlu pané - Battered hake fillet - Paniertes Seehechtfilet</p>
<p><b>Truita a la francesa - Tortilla a la francesa . . . . . 6,00€</b>                  Omelette nature - Plain omelette- Omelette</p>
<p><b>Truita de formatge - Tortilla de queso . . . . . 6,50€</b>                  Omelette au fromage - Cheese omelette - Käseomelett</p>
<p><b>Ració de patates fregides - Ración de patats fritos . . . . . 7,20€</b>                  Frites - Chips - Pommes frites</p>
<p><b>Tapa de patates fregides - Tapa de patatas fritas . . . . . 3,60€</b>                  “Tapa” de frites- “Tapa” of chips - Häppchen vom pommes frites</p>
<p><b>Pa amb tomàquet - Pan con tomate . . . . . 3,60€</b>                  Pain enduit de tomate et huile d’olive - Bread with tomato - Brot mit tomate</p>

