



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



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, comuniquéu-ho al nostre personal, gràcies.

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, porfavor, 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 ofecemos 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.

Restaurantrrechnungen werden nicht in Raten bezahlt



Amanides i Entrants freds



1. Amanida especial amb foie, pernil d'ànec i fruits vermells 19,50 €
Ensalada especial con foie, jamón de pato y frutos rojos
2. Burrata italiana amb textures de tomàquets i Pesto 15,00 €
Burrata italiana con texturas de tomates y Pesto
3. Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i olives de Kalamata 16,00 €
Tomate de temporada con ventresca de atún y aceitunas de Kalamata
4. Torradetes d'anguila fumada amb l'oli d'all 18,00 €
Tostaditas con anguila ahumada y aceite de ajo
5. Llesca de pa de pagès, tomàquet de penjar, all i OVE 3,80 €
Rebanada de pan de payés, tomate de colgar, ajo y AOVE

Entrants calents

6. Pop amb tempura, allioli i romesco - Pulpo con tempura, "allioli" y romesco .. 24,00 €
7. Pop a la brasa amb parmentier de patata i pebre vermell de la Vera 24,00 €
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera
8. Xapadillo d'anguila del Delta a la brasa 20,00 €
Chapadillo de anguila del Delta a la brasa
9. Anques de granota fregides - Ancas de rana fritas 17,00 €
10. Els nostres calamars a la romana - Nuestros calamares a la romana 18,00 €
11. Calamarsets a l'andalusa - Calamares a la andaluza 17,50 €
12. Croqueta de gamba amb rap - Croqueta de gamba y rape 6,00 €/2 u.
13. Croqueta d'ànec - Croqueta de pato 6,00 €/2 u.
14. Croqueta de pop - Croqueta de pulpo 6,00 €/2 u.
15. Ous trencats d'ànec amb pernil d'ànec - Huevos rotos de pato con jamón de pato . 18,00 €
16. Ous trencats d'ànec amb encenalls de foie 20,00 €
Huevos rotos de pato con virutas de foie
17. Ous trencats d'ànec amb pernil ibèric Huevos rotos de pato con jamón ibérico .. 19,00 €

Marisc

18. Ostra rissada del Delta al natural amb cítrics 7,50 €/2u.
Ostra rizada del Delta al natural con cítricos
19. Ostra rissada del Delta a la brasa - Ostra rizada del Delta a la brasa 7,50 €/2u.
20. Carpaccio de vieira als cítrics - Carpaccio de vieira con cítricos 19,00 €
21. Carpaccio de llagostí de La Ràpita - Carpaccio de langostino de La Ràpita 19,00 €
22. Canyuts de la Badia dels Alfacs - Navajas de la Bahía dels Alfacs 16,00 €
23. Txirles del Delta - Chirlas del Delta 17,00 €
24. Musclos al vapor - Mejillones al vapor 14,00 €
25. Musclos al romesco - Mejillones al romesco 15,00 €
26. Cloïsses a la marinera - Almejas a la marinera 20,00 €
27. Cloïsses a la planxa - Almejas a la plancha 19,00 €
28. Llagostins de la Ràpita saltejats amb alls tendres (8 u.) 22,00 €
Langostinos de la Ràpita salteados con ajos tiernos (8u.)

Peix

29. Llenguado al forn amb refregit d'alls i bitxo - Lenguado al horno con refrito de ajos 23,50 €
30. Llenguado en salsa de gambes - Lenguado con salsa de gambas 24,50 €
31. 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
32. Bacallà confitat amb salsa de gambes- Bacalao confitado con salsa de gambas .. 21,00 €
33. Rap amb arrebossat orly, maionesa cítrica i xip d'espinacs 22,00 €
Rape con rebozado orly, mayonesa cítrica y chips de espinacas
34. Rap en salsa de gambes - Rape con salsa de gambas 24,00 €
35. Calamar a la planxa - Calamar a la plancha 21,00 €

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-



Carn



- 36. Ribeye de Rubia gallega dry aged 35 dies (±500g) 45,00 €
Ribeye de Rubia gallega dry aged 35 días (±500g)
- 37. Ploma de porc ibèric de Gla a baixa temperatura acabada en brasa 25,00 €
Pluma de cerdo ibérica de Bellota a baja temperatura acabada en brasa
- 38. Costella de porc Duroc confitada amb salsa barbacoa 22,00 €
Costillar de cerdo Duroc confitado con salsa barbacoa
- 39. Costelletes de xai dels Ports a la brasa 21,00 €
Costilla de lechal dels Ports a la brasa
- 40. Espatilleta de cabrit dels Ports a baixa temperatura amb la seva reducció 27,70 €
Paletilla de cabrito del Ports a baja temperatura con su reducción
- 41. Pollastre petit a baixa temperatura acabat a la brasa. 18,00 €
Pollo pequeño a baja temperatura marcado en brasa
- 42. La nostra burger d'ànec 20,00 €
(Brioix de mantega, 180 grams d'ànec, foie, ceba confitada, poma saltejada i salsa al Pedro Ximenez)
Nuestra burger de pato
(Brioche de mantequilla, 180 gramos de pato, foie, cebolla confitada, manzana salteada y salsa Pedro Ximenez)
- 43. Magret d'ànec a baixa temperatura amb poma saltejada i foie 23,00 €
Magret de pato a baja temperatura con manzana salteada y foie
- 44. Melòs d'ànec de caça al Pedro Ximenez 24,00 €
Meloso de pato de caza al Pedro Ximenez

Guarnicions extres i salses

- 45. Ració de pa - Ración de pan 2,05 €
- 46. Moniato fregit - Boniato frito 9,00 €
- 47. Patates fregides - Patatas fritas. 7,50 €
- 48. Amanideta verda d'acompanyament - Ensaladita verde de acompañamiento .. 4,00 €
- 49. Pebrot escalivat - Pimiento escalivado. 4,00 €
- 50. Albergínia escalivada - Berenjena escalivada 4,00 €
- 51. Ceba caramelitzada - Cebolla caramelizada 4,00 €
- 52. Salsa Romesco - Romesco 3,50 €
- 53. All-i-oli - Allioli. 2,00 €
- 54. Salsa de bolets - Salsa de setas. 2,00 €
- 55. Salsa de Roquefort - Salsa de Roquefort 2,00 €
- 56. Salsa de Pebre - Salsa de pebre 2,00 €

Vegans

- 57. Amanida de l'horta - Ensalada de la huerta 10,00 €
 - 58. Graellada de verdures amb salsa romesco - Parrillada de verduras con salsa romesco ..14,50 €
 - 59. Moniato fregit especial amb salsa Sweet Chilli
Boniato frito especiado con salsa Sweet Chilly 10,00 €
 - 60. Hamburguesa d'alvocat vegetariana - Hamburguesa de aguacate vegetariana . 13,00 €
 - 61. Paella de verdures, bolets, poma i favetes
Paella de verduras, setas, manzana y habitas 20,00 €
 - 62. Fideuada de verdures, bolets, poma i favetes
Fideuada de verduras, setas, manzana y habitas 19,00 €
- (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-

Arrossos i Fideuades



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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 63. | Paella d'anguila fumada i bolets - Paella de anguila ahumada y boletus. | 24,00 € |
| 64. | Paella de gamba vermella amb cloïssa fina | 25,00 € |
| | Paella de gamba roja con almeja fina | |
| 65. | Paella de sípia amb verduretes - Paella de sepia con verduritas | 20,00 € |
| 66. | Paella de marisc - Paella de marisco | 21,00 € |
| 67. | Paella d'arròs negre amb sepionet i escamarlans | 21,00 € |
| | Paella de arroz negro de calamarcitos y cigalas | |
| 68. | Paella d'arròs del senyoret - Paella de arroz "del señorito" | 21,00 € |
| 69. | Paella de llamàntol amb carxofa - Paella de bogavante con alcachofa. | 30,00 € |
| 70. | Paella d'ànec, carxofa, bolets i romaní | 24,00 € |
| | Paella de pato, alcachofa, boletus y romero | |
| 71. | Paella de bacallà i bolets | 22,00 € |
| | Paella bacalao y setas | |
| 72. | Arròs melós de llamàntol i carxofa | 30,00 € |
| | Arroz meloso de bogavante y alcachofa | |
| 73. | Arròs melós de llagostins de La Ràpita i cloïssa fina "grúmols" | 25,00 € |
| | Arroz meloso de langostinos de La Ràpita y almeja fina | |
| 74. | Arròs melós de gamba vermella i cloïssa fina | 25,00 € |
| | Arroz meloso de gamba roja i almeja fina | |
| 75. | Arròs melós de Cranc blau - Arroz meloso de Cangrejo azul. | 21,00 € |
| 76. | Arròs melós de rap i escamarlans - Arroz meloso de rape y cigalas. | 25,00 € |
| 77. | Arròs melós de bacallà i bolets | 22,00 € |
| | Arroz meloso de bacalao y boletus | |
| 78. | Arròs melós d'eriçó de mar i gamba vermella | 38,00 € |
| | Arroz meloso de erizo de mar con gamba roja | |
| 79. | Fideuada marinera - Fideuada marinera | 19,00 € |
| 80. | Fideuada negra amb sepionet i escamarlans | 19,50 € |
| | Fideuada negra con calamarcitos y cigalas | |

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



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-

Salades et entrées froides



- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Salade spéciale avec foie gras, jambon de canard et fruits rouges | 19,50 € |
| 2. | Burrata italienne aux textures de tomate et de pesto | 15,00 € |
| 3. | Tomates de saison avec ventrèche de thon et olives Kalamata | 16,00 € |
| 4. | Toast d'anguille fumée à l'huile d'ail | 18,00 € |
| 5. | Tranche de pain, tomate à grappe, ail et huile d'OEV | 3,80 € |

Entrées chaudes

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 6. | Poulpe en tempura, aïoli et romesco | 24,00 € |
| 7. | Poulpe grillé, à la braise avec pommes de terre parmentier et poivron rouge de la Vera | 24,00 € |
| 8. | "Chapadillo" d'anguille grillée diu Delta | 20,00 € |
| 9. | Cuisses de grenouilles frites | 17,00 € |
| 10. | Nos calamars à la romaine | 18,00 € |
| 11. | Calamars à l'andalouse | 17,50 € |
| 12. | Croquette de crevettes avec de la lotte | 6,00 €/2 u. |
| 13. | Croquette de canard | 6,00 €/2 u. |
| 14. | Croquette de poulpe | 6,00 €/2 u. |
| 15. | Œufs de canard cassés avec du jambon de canard | 18,00 € |
| 16. | Œufs de canard cassés avec des copeaux de foie gras | 20,00 € |
| 17. | Œufs de canard cassés au jambon ibérique | 19,00 € |

Fruit de Mer

- | | | |
|-----|---|------------|
| 18. | Huître frisée naturelle du Delta aux agrumes | 7,50 €/2u. |
| 19. | Huître du Delta grillée | 7,50 €/2u. |
| 20. | Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes | 19,00 € |
| 21. | Carpaccio de crevettes de La Ràpita | 19,00 € |
| 22. | Couteaux de mer de la Baie des Alfaques | 16,00 € |
| 23. | Petites clovisses du Delta | 17,00 € |
| 24. | Moules à la vapeur | 14,00 € |
| 25. | Moules au romesco | 15,00 € |
| 26. | Palourdes à la mode marin | 20,00 € |
| 27. | Palourdes grillées | 19,00 € |
| 28. | Gambas royales Rapita sautées à l'ail tendre (8 pièces) | 22,00 € |

Poisson

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29. | Sole cuite au four avec ail frit et piment | 23,50 € |
| 30. | Sole à la sauce aux crevettes | 24,50 € |
| 31. | Tarantello de thon rouge sauvage grillé avec ciboulette confite et sésame | 24,50 € |
| 32. | Morue confite à la sauce aux crevettes | 21,00 € |
| 33. | Lotte panée à l'orly, mayonnaise aux agrumes et chips d'épinards | 22,00 € |
| 34. | Lotte à la sauce aux crevettes | 24,00 € |
| 35. | Calamars grillés | 21,00 € |



TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés



Viandes



- | | |
|---|---------|
| 36. Côte de boeuf blonde de Galice maturée à sec 35 jours (±500g) | 45,00 € |
| 37. Plume de porc ibérique de gland cuit à basse température et achevée à la braise | 25,00 € |
| 38. Côtes de porc Duroc confites à la sauce barbecue | 22,00 € |
| 39. Côtelettes d'agneau grillées d'Els Ports | 21,00 € |
| 40. Épaule de chevreau Els Ports à basse température avec sa réduction | 27,70 € |
| 41. Petit poulet cuit à basse température et grillé | 18,00 € |
| 42. Notre burger de canard | 20,00 € |
| (Brioche au beurre, 180 grammes de canard, foie gras, oignons confits, pommes sautées et sauce Pedro Ximénez) | |
| 43. Magret de canard à basse température avec pommes sautées et foie gras . . . | 23,00 € |
| 44. Mousse de foie gras de canard de chasse de Pedro Ximenez | 24,00 € |

Garnitures et sauces supplémentaires

- | | |
|---|--------|
| 45. Ration de pain | 2,05 € |
| 46. Patate douce frite | 9,00 € |
| 47. Frites | 7,50 € |
| 48. Salade verte d'accompagnement | 4,00 € |
| 49. Escalivade de poivrons | 4,00 € |
| 50. Escalivade d'aubergines | 4,00 € |
| 51. Oignon caramélisé | 4,00 € |
| 52. Sauce Romesco | 3,50 € |
| 53. Aïoli | 2,00 € |
| 54. Sauce aux champignons | 2,00 € |
| 55. Sauce Roquefort | 2,00 € |
| 56. Sauce au poivre | 2,00 € |

Végétariens

- | | |
|--|---------|
| 57. Salade du jardin potager | 10,00 € |
| 58. Légumes grillés à la sauce romesco | 14,50 € |
| 59. Patates douces frites épicées avec sauce chili douce | 10,00 € |
| 60. Burger végétarien à l'avocat | 13,00 € |
| 61. Paella aux légumes, champignons, pommes et fèves | 20,00 € |
| 62. Fideuada aux légumes, champignons, pommes et fèves | 19,00 € |

(Prix / portion)



Riz et Pates



Min. 2 pers.
(Prix par ration)

63. Paella à l'anguille fumée et aux champignons	24,00 €
64. Paella aux crevettes rouges et aux palourdes fines	25,00 €
65. Paella de seiche aux légumes	20,00 €
66. Paëlla aux fruits de mer	21,00 €
67. Paella au riz noir avec seiche et écrevisses	21,00 €
68. Paella au riz de Senyoret	21,00 €
69. Paella au homard et aux artichauts	30,00 €
70. Paella de canard, artichauts, champignons et romarin	24,00 €
71. Paella au cabillaud et aux champignons	22,00 €
72. Riz au homard et aux artichauts au miel	30,00 €
73. Riz au miel avec crevettes La Ràpita et fines palourdes « grúmols »	25,00 €
74. Riz au miel de crevettes rouges et palourdes fines	25,00 €
75. Riz au miel et au crabe bleu	21,00 €
76. Riz à la lotte et aux écrevisses	25,00 €
77. Riz au miel de morue et champignons	22,00 €
78. Riz au miel aux oursins et aux crevettes rouges	38,00 €
79. Fideuada aux fruits de mer	19,00 €
80. Fideuada noire aux seiches et aux écrevisses	19,50 €

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.



TVA comprise dans les prix

Les paiements des notes de restaurant ne seront pas fractionnés



Salads and Cold Starters

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Special salad with foie gras, duck ham and red berries | 19,50 € |
| 2. | Italian burrata with tomato textures and Pesto | 15,00 € |
| 3. | Seasonal tomatoes with tuna belly and Kalamata olives | 16,00 € |
| 4. | Smoked eel toasts with garlic oil | 18,00 € |
| 5. | Country bread slice with ripe tomato, garlic and EVOO | 3,80 € |

Hot Starters

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 6. | Octopus tempura with aioli and romesco sauce | 24,00 € |
| 7. | Grilled octopus with parmentier potatoes and La Vera smoked paprika | 24,00 € |
| 8. | Grilled Delta eel | 20,00 € |
| 9. | Fried frog legs | 17,00 € |
| 10. | Roman-style calamari | 18,00 € |
| 11. | Andalusian-style calamari | 17,50 € |
| 12. | Monkfish and shrimp croquette | 6,00 €/2 u. |
| 13. | Duck croquette | 6,00 €/2 u. |
| 14. | Octopus croquette | 6,00 €/2 u. |
| 15. | Cracked duck eggs with duck ham | 18,00 € |
| 16. | Cracked duck eggs with foie gras shavings | 20,00 € |
| 17. | Cracked duck eggs with Iberian ham | 19,00 € |

Seafood

- | | | |
|-----|--|------------|
| 18. | Delta oyster, served natural with citrus | 7,50 €/2u. |
| 19. | Grilled Delta Oyster | 7,50 €/2u. |
| 20. | Scallop carpaccio with citrus | 19,00 € |
| 21. | La Ràpita king prawn carpaccio | 19,00 € |
| 22. | Alfacs Bay razor clams | 16,00 € |
| 23. | Delta baby clams | 17,00 € |
| 24. | Steamed mussels | 14,00 € |
| 25. | Romesco-style mussels | 15,00 € |
| 26. | Sailor-style clams | 20,00 € |
| 27. | Grilled clams | 19,00 € |
| 28. | La Ràpita king prawns sautéed with green garlic (8 pieces) | 22,00 € |

Fish

- | | | |
|-----|--|---------|
| 29. | Baked sole with garlic and chili oil | 23,50 € |
| 30. | Sole with shrimp sauce | 24,50 € |
| 31. | Grilled wild bluefin tuna tarantello with candied onion and sesame | 24,50 € |
| 32. | Confit cod with shrimp sauce | 21,00 € |
| 33. | Monkish in only batter with citrus mayonnaise and spinach chips | 22,00 € |
| 34. | Monkfish with shrimp sauce | 24,00 € |
| 35. | Grilled squid | 21,00 € |



VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.

Meat



36.	35-day dry-aged Rubia Gallega ribeye (+500g)	45,00 €
37.	Iberian acorn-fed pork "pluma", slow-cooked and finished on the grill	25,00 €
38.	Duroc pork ribs confit in barbecue sauce	22,00 €
39.	Grilled lamb chops from Els Ports	21,00 €
40.	Els Ports slow-cooked kid goat shoulder with its reduction	27,70 €
41.	Small chicken, slow-cooked and finished on the grill	18,00 €
42.	Our duck burger	20,00 €
	(Butter brioche, 180g duck patty, foie gras, caramelised onions, sautéed apple and Pedro Ximénez sauce)	
43.	Slow-cooked Duck Magret with sautéed apple and foie gras	23,00 €
44.	Tender Wild Duck with Pedro Ximénez sauce	24,00 €

Extra sides and sauces

45.	Bread portion	2,05 €
46.	Fried sweet potato	9,00 €
47.	French fries	7,50 €
48.	Side green salad	4,00 €
49.	Roasted pepper	4,00 €
50.	Roasted eggplant	4,00 €
51.	Caramelised onion	4,00 €
52.	Romesco sauce	3,50 €
53.	Aioli	2,00 €
54.	Mushroom sauce	2,00 €
55.	Roquefort sauce	2,00 €
56.	Pepper sauce	2,00 €

Vegan

57.	Garden salad	10,00 €
58.	Grilled vegetables with romesco sauce	14,50 €
59.	Spicy fried sweet potatoes with sweet chili sauce	10,00 €
60.	Vegetarian avocado burger	13,00 €
61.	Vegetable paella with mushrooms, apple and baby broad beans	20,00 €
62.	Vegetable fideuà with mushrooms, apple and baby broad beans	19,00 €

(Price / serving, minimum 2 people)



VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.



Rice and Pasta

(Price per serving)
Minimum 2 guests



63. Smoked eel and mushroom paella	24,00 €
64. Red prawn paella with fine clams	25,00 €
65. Cuttlefish paella with vegetables	20,00 €
66. Seafood paella	21,00 €
67. Black rice paella with baby squid and scampi	21,00 €
68. "Del Senyoret" paella (peeled seafood)	21,00 €
69. Lobster and artichoke paella	30,00 €
70. Duck, artichoke, mushroom and rosemary paella	24,00 €
71. Cod and mushroom paella	22,00 €
72. Creamy lobster rice with artichoke	30,00 €
73. Creamy rice with La Ràpita prawns and fine clams	25,00 €
74. Creamy red shrimp and fine clams rice	25,00 €
75. Creamy blue crab rice	21,00 €
76. Creamy monkfish and scampi rice	25,00 €
77. Creamy cod and mushroom rice	22,00 €
78. Creamy sea urchin and red shrimp rice	38,00 €
79. Seafood fideuà	19,00 €
80. Black fideuà with baby squid and scampi	19,50 €

Due to the way our kitchen operates and the elaboration of our recipes,
we can only prepare one type of rice/fideuà for up to 6 guests.
From 6 guests onwards, we can prepare a maximum of 2 types.
Preparation time will be at least 45 minutes.



VAT included

Please note we cannot accept separate payments from individual diners.

Salate und kalte Vorspeisen



1. Speziatsalat mit Gänseleber, Entenschinken und roten Früchten 19,50 €
2. Italienische Burrata mit Tomaten- und Pesto-Textur 15,00 €
3. Tomaten der Saison mit Thon-Brunnen und Kalamata-Oliven 16,00 €
4. Geräucherter Aal-Toast mit Knoblauchöl 18,00 €
5. Eine Scheibe Landbrot, hängende Tomaten, Knoblauch und natives Olivenöl extra 3,80 €

Warmen Vorspeisen

6. Krake en tempura, Aioli und Romesco 24,00 €
7. Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Parmentier und roter Paprika aus La Vera 24,00 €
8. Gegrilltes Delta-Aal"Chapadillo" 20,00 €
9. Frittierte Froschschenkel 17,00 €
10. Unser Tintenfisch nach römischer Art 18,00 €
11. Tintenfisch nach andalusischer Art 17,50 €
12. Garnelenkroketten mit Seeteufel 6,00 €/2 u.
13. Entenkrokette 6,00 €/2 u.
14. Oktopuskrokette 6,00 €/2 u.
15. Zerbrochene Enteneier mit Entenschinken 18,00 €
16. Zerbrochene Enteneier mit Foie-gras-Spänen 20,00 €
17. Zerbrochene Enteneier mit iberischem Schinken 19,00 €

Meeresfrüchte

18. Natürliche Delta-Lockenauster mit Zitrusfrüchten 7,50 €/2u.
19. Gegrillte Delta-Auster 7,50 €/2u.
20. Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrusfrüchten 19,00 €
21. Rapita Garnelen-Carpaccio 19,00 €
22. Messerscheide von der Alfacs Bucht 16,00 €
23. Delta-Muscheln 17,00 €
24. Gedämpfte Muscheln 14,00 €
25. Miesmuscheln mit Romesco-Sauce 15,00 €
26. Marinierten Venusmuscheln 20,00 €
27. Gegrillte Muscheln 19,00 €
28. Rapita-Garnelen, sautiert mit zartem Knoblauch (8 Stück) 22,00 €

Fisch

29. Gebackene Seezunge mit gebratenem Knoblauch und Chili 23,50 €
30. Seezunge in Garnelensauce 24,50 €
31. Gegrillter Wildthunfisch Tarantello mit kandiertem Schnittlauch und Sesam 24,50 €
32. Konfierter Kabeljau mit Garnelensauce 21,00 €
33. In Orly-Teig gebackener Seeteufel, Zitrusmayonnaise und Spinatchips 22,00 €
34. Seeteufel in Garnelensauce 24,00 €
35. Gegrillter Tintenfisch 21,00 €



Alle Preise inklusive MwSt.
Restaurantrechnungen werden nicht in Raten bezahlt



- | | |
|---|---------|
| 36. Rubia Galicisches Ribeye, 35 Tage trocken gereift (±500g) | 45,00 € |
| 37. Iberische Schweineborsten, mit Eicheln gefüttert, bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill fertig gegart | 25,00 € |
| 38. Duroc-Schweinerippchen-Confit mit Barbecue-Sauce | 22,00 € |
| 39. Gegrillte Lammkoteletts aus Els Ports | 21,00 € |
| 40. Els Ports Kinderschulter bei niedriger Temperatur mit ihrer Reduktion | 27,70 € |
| 41. Kleine Hähnchen, bei niedriger Temperatur auf dem Grill fertig gegart | 18,00 € |
| 42. Unser Entenburger | 20,00 € |
| (Butterbrioche, 180 Gramm Ente, Foie gras, karamellisierte Zwiebeln, Bratkartoffeln und Pedro-Ximénez-Sauce) | |
| 43. Niedrigtemperatur-Entenbrust mit sautiertem Apfel und Foie gras | 23,00 € |
| 44. Jagdente süßsauer von Pedro Ximenez | 24,00 € |

Zusätzliche Garnierungen und Soßen

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 45. Brotration | 2,05 € |
| 46. Gebratene Süßkartoffel | 9,00 € |
| 47. Pommes frites | 7,50 € |
| 48. Grüner Salat als Beilage | 4,00 € |
| 49. Gebraten Paprikaschoten | 4,00 € |
| 50. Gegrillte Aubergine | 4,00 € |
| 51. Karamellisierte Zwiebeln | 4,00 € |
| 52. Romesco-Sauce | 3,50 € |
| 53. Knoblauch und Öl | 2,00 € |
| 54. Pilzsoße | 2,00 € |
| 55. Roquefort-Sauce | 2,00 € |
| 56. Pfeffersauce | 2,00 € |

Vegane

- | | |
|--|---------|
| 57. Gartensalat | 10,00 € |
| 58. Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce | 14,50 € |
| 59. Scharf gebratene Süßkartoffel mit süßer Chilisauce | 10,00 € |
| 60. Vegetarischer Avocado-Burger | 13,00 € |
| 61. Paella aus Gemüse, Pilzen, Äpfeln und Saubohne | 20,00 € |
| 62. Fideuada aus Gemüse, Pilzen, Äpfeln und Saubohne | 19,00 € |

(Preise pro Ration)



Alle Preise inklusive MwSt.

Restaurantrechnungen werden nicht in Raten bezahlt



Reis und Nudelgerichte

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

63. Paella mit geräuchertem Aal und Pilzen	24,00 €
64. Paella mit roten Garnelen und dünnen Venusmuscheln	25,00 €
65. Tintenfisch-Paella mit Gemüse	20,00 €
66. Paella mit Meeresfrüchten	21,00 €
67. Paella aus schwarzen Reis mit zwerg-Kalamar und Kaisergranaten	21,00 €
68. Senyoret-Reispaella	21,00 €
69. Hummer-Paella mit Artischocken	30,00 €
70. Paella mit Ente, Artischocken, Pilzen und Rosmarin	24,00 €
71. Kabeljau-Pilz-Paella	22,00 €
72. Lieblich Honigreis mit Hummer und Artischocken	30,00 €
73. Lieblich Honigreis mit Granelen von Rápita und feinen Venusmuscheln	25,00 €
74. Lieblich Honigreis mit roten Garnelen und dünner Muscheln	25,00 €
75. Blaue Krabben-Honigreis	21,00 €
76. Seeteufel und Kaisergranaten Honigreis	25,00 €
77. Kabeljau-Pilz-Melasse-Reis	22,00 €
78. Honigreis mit Seeigel und roten Garnelen	38,00 €
79. Meeresfrüchte-Fideuada	19,00 €
80. Schwarze Fideuada mit Tintenfisch und Kaisergranaten	19,50 €

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



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 - WEISSWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	9,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	14,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	16,00 €
Ilercavonia (D.O. Terra Alta)	20,00 €
No t'ho diré (D.O. Priorat)	24,00 €
Can Sumoi (D.O. Penedès)	19,00 €
Moustillant (D.O. Penedès)	17,00 €
Gessamí (D.O. Penedès)	20,00 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda)	12,00 €
Ramon Bilbao (Verdejo/D.O. Rueda)	17,00 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rias Baixas)	18,00 €
Vivancos (D.O. Rioja Alta)	16,00 €
Neverwine Gallina de Piel "00" (D.O. Galícia)	16,00 €

NEGRES - TINTOS - VIN ROUGE - RED WINES - ROTWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	9,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	14,00 €
Tempus Criança (D.O. Terra Alta)	22,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	16,00 €
Can Sumoi (D.O. Penedès)	21,00 €
Carlos Serres - Criança (D.O. Rioja)	16,00 €
Ramón Bilbao (Crianza/ D.O. Rioja)	20,00 €

ROSATS - ROSADOS - VIN ROSÉ - ROSÉ WINES - ROSÉ

Gandesola (D.O. Terra Alta)	12,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	14,00 €
Can Sumoi la Rosa (D.O. Penedès)	20,00 €
Lambrusco	10,00 €

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

TVA comprise dans les prix - VAT included - Alle Preise inklusive MwSt.

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)	2,50 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	4,50 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda)	2,70 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rías Baixas)	4,50 €

NEGRE - TINTOS - VIN ROUGE - RED WINES - ROTWEIN

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	2,50 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	4,50 €
Carlos Serra - Criança (D.O. Rioja)	4,50 €

ROSAT - ROSADO - VIN ROSÉ - ROSÉ WINES - ROSÉ

Gandesola (D.O. Terra Alta)	3,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	3,50 €

CAVES

CAVAS - CAVA - SEKT

Grans Moments (Brut Nature)	16,00 €
Rovellats Imperial (Brut)	22,00 €
Kripta (Brut Nature Gran Reserva)	85,00 €
Roger Goulart (Brut Rose)	22,00 €
Cava Sumoi Muntanya (D.O. Penedès)	28,00 €
Keiva Gallina de Piel "00" (D.O. Cava)	20,00 €

CORPINNAT

Gramona Imperial (Brut Reserva)	32,00 €
---------------------------------------	---------

CHAMPAGNE

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

COPA DE CAVA

COUPE DE CAVA - GLASS OF CAVA - GLAS CAVA

Grans Moments (Brut Nature)	3,50 €
-----------------------------------	--------

SANGRIA

Sangria de vi	18,00 €
Sangria de vi escumós (cava)	22,00 €

AIGÜES

EAU - WATER - WASSER

Aigua Viladrau	3,50 €
Aigua de l'aixeta	0,00 €
Aigua en gas Vichy	3,50 €

I.V.A. inclòs als preus - I.V.A. Incluido en los precios
TVA comprise dans les prix - VAT included - Alle Preise inklusive MwSt.





carta infantil

Macarrons a la bolonyesa - Macarrones a la boloñesa 10,00€

Macaronis à la bolognaise- Macaroni bolognese- Makkaroni bolognese

Nuggets de pollastre (7 uni.) - Nuggets de pollo (7 uni.) 8,50€

Nuggets de poulet (7 u.) - Chicken nuggets (7 pieces) - Huhn Nuggets (7 u.)

Aletes de pollastre (7 uni.) - Alitas de pollo (7 uni.) 8,50€

Ailes de poulet (7 u.) - Chicken wings (7 pieces) - Hühnerflügel (7 u.)

Hamburguesa al plat (1 uni.) - Hamburguesa al plato (1 u.) 9,50€

Hamburguer (1 u.) - Hamburguer patty (1 piece) - Hamburguer (1 u.)

Llonganissa a la brasa (1 uni.) - Longaniza a la brasa (1 uni.) 8,00€

Saucisses grillées (1 u.) - Grilled sausage (1 piece) - Gegrillte Wurst (1 u.)

Empanada de filet de lluç - Empanada de filete de merluza 9,00€

Filet de merlu pané - Breaded hake fillet (1 piece) - Paniertes Seehechtfilet

Truita a la francesa - Tortilla a la francesa 7,00€

Omelette nature - Plain omelette- Omelette

Truita de formatge - Tortilla de queso 7,00€

Omelette au fromage - Cheese omelette - Käseomelett

Ració de patates fregides - Ración de patats fritos 7,50€

Frites - Chips - Pommes frites

Pa amb tomàquet - Pan con tomate 3,80€

Pain enduit de tomate et huile d'olive - Bread with tomato - Brot mit tomate

