



# 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 Monstià".

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

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, comuniqui-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.*

*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'espínacs ..... 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 dias (±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 especiat 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, aioli 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. Monkfish 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



# Fleisch



- 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 €

## Veganes

- 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



# 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

