

ENTRANTS/ ENTRANTES

2,75€

unitat/unidad

Les nostres croquetes a escollir:

Nuestras croquetas a escoger:

- **De cranc blau i llagostí, romescu i brots eco**
Cangrejo azul y langostino, romesco y brotes ECO.
- **D'ànec amb pernil ibèric, salsa de foie i pernil ànec.**
De Pato con ibérico, salsa de foie y jamón pato.
- **D'anguila en suc, anguila fumada i cremeta picant.**
De "anguila en suc", anguila ahumada y crema picante.
- **Negra de sepia i calamar, mahonesa cítrica i la seva salsa**
Negra de calamar y sepia, mayonesa cítrica y su salsita de la tinta.

2,75€

unitat/unidad

Ostra rissada del Delta, al natural i perla cítrica

Ostra rizada del Delta, al natural con perla cítrica

3,00€

unitat/unidad

Llagostins de la Ràpita a la planxa

Langostinos de la Ràpita a la plancha

11,50€

Amanida variada ECO amb tomàquets marinats a baixa temperatura, formatge de cabra amb chia, pernil d'ànec, pastanaga, ceba encurtida, nous, bimi i vinagreta de mel i mostassa

Ensalada variada ECO con tomates marinados a baja temperatura, queso de cabra con chía, jamón de pato, zanahoria, cebolla encurtida, nueces, bimi y vinagreta de miel y mostaza

11,50€

Amanida de burrata, tomàquet ECO, fruits secs i oli de alfàbrega

Ensalada de burrata, tomate ECO, frutos secos, brotes y aceite de albahaca

13,00€

Coca de full amb foie d'ànec del Delta amb encenalls de foie d'ànec del Delta micuit amb flor de sal del Delta, ceba caramel·litzada, tomàquet confitat i fruits vermells

Coca de hojaldre con foie micuit de pato del Delta con flor de sal del Delta, cebolla caramelizada, tomate confitado y frutas rojas.

13,00€

Boquerons de la Ràpita en vinagre, tartar de tomaquet i el seu oli d'oliva (6 unitats)

Boquerones de la Rapita en vinagre, tartar de tomate y su aceite de oliva (6 unidades)

15,00€

Amanida de tonyina vermella Balfegó escabetxada, tomàquet ECO, amb ceba i pastanaga escabetxada

Ensalada de atún rojo Balfegó escabechado, tomate ECO, con cebolla y zanahoria escabechada

L
A
C
A
R
T
A

L
A
C
A
R
T
A

ENTRANTS RECOMENATS

ENTRANTES RECOMENDADOS

10,50€

Musclos del delta al curry

Mejillones del delta al curry

12,50€

Carpaccio de gamba blanca de Sant Carles amb cibulet, fruits secs, gíngebre i oli de tòfona

Carpaccio de gamba blanca de Sant Carles con cebollino, frutos secos, jengibre y aceite de trufa

14,00€

Ostra rissada del Delta amb ibèric, ceba encurtida, anguila fumada del Delta, quinoa i crema de galera.

Ostra rizada del delta con ibérico, cebolla encurtida, anguila ahumada del Delta, quinoa y crema de galera

15,00€

Callos de polp de la nostra Badia en cigrons.

Callos de pulpo de nuestra badia en garbanzos

15,50€

Ortigues de mar arrebossades, amb vel de llagostí, alga, espirulina i maonesa cítrica.

Ortiguillas de mar rebozadas, velo de langostino, alga, espirulina y maonesa cítrica.

17,00€

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, pa d'algues, wacamo le ECO de les terres de l'Ebre i maonesa de wasaby

Tartar de atún rojo Balfegó, pan de algas, guacamole ECO del Delta y mayonesa de wasaby

17,50€

Pop a baixa temperatura, amb cremós de patata violeta i maonesa de pebrot vermell

Pulpo a baja temperatura, con cremoso de patata violeta y mayonesa de pimentón rojo

21,00€

Pastissets "espardenyas" saltejades amb alls tendres, sobrassada de porc negre "eivissenc", papada' i foie micuit del Delta

Pepino de mar "espardeñas" salteadas con ajos tiernos, sobrasada de cerdo negro "Ibicens", papada y foie micuit del Delta

DEL PORT DE SANT CARLES DEL PUERTO DE SAN CARLOS

17,00€

Suquet d'anguila, crostó de pa torrat, cubs de carabassa, i cebolletes

Suquet de anguila, crostón de pan tostado, cubos de calabaza y cebolla

17,50€

"Suquet" d'escrita a l'estil Mariner, bombó de patata i el seu cruixent.

"Suquet" de raya al estilo Marinero, bombón de patata y su crujiente

21,50€

Llobarro planxa amb carbassó 2 textures, escabetx d'herbes guarnició vegetal i aire oli de la nostra finca

Lubina plancha con calabacin 2 texturas, escabeche de hierbas, guarnición vegetal y aire aceite de nuestra finca

DE LA RIBERA I EL CAMP DE LA RIBERA Y EL CAMPO

13,50€

Canelons d'ànec del Delta de l'àvia Pepita amb aroma de pera, salsa d'ànec, tòfona i cruixent de galeta de parmesà (2 unitats)

Canelones de pato del Delta de la abuela Pepita con aroma de pera, salsa de pato trufa y crujiente de galeta de parmesano (2 unidades)

13,50€

Daus de pollastre arrebossats amb panko, marinats amb misso i sake de "Kenzo", crema picant, ravenets encurtits i maonesa

Dados de pollo rebozados con panko, marinados con miso y sake de "Kenzo", crema picante, rabanitos encurtidos y maonesa

15,00€

Ou d'ànec a baixa temperatura, parmentier, carxofa, "migas del pastor" i brisura de trufa

Huevo de pato a baja temperatura, parmentier, alcachofa, "migas del pastor" y brisura de trufa

17,00€

Pollastre de corral ECO amb llagostí de Sant Carles, parmentier de patata i cresta dels caps de llagostins.

Pollo de corral ECO con langostino de Sant Carles, parmentier de patata y cresta de las cabezas de langostinos

17,50€

Magret d'ànec del Delta cuinat a baixa temperatura, salsa de taronja i emulsió de ceba morada, carbassa i poma

Magret de pato del Delta cocinado a baja temperatura, salsa de naranja, emulsion de cebolla morada y manzana (Temps d'espera: 35min.) (Tiempo de espera: 35min.)

19,00€

Terrina de corder ECO "fardasqueta" del Montsià, llet d'ovella, crema de carabassa i cruixent de plàtan

Meloso de cordero ECO "fardasqueta" del Montsià, leche de oveja, crema de calabaza y crujiente de plátano

L
A
C
A
R
T
A

ARROSSOS

A les nits només es fa arròs amb reserva prèvia | A las noches solo se hará arroz con reserva previa

Temps d'espera de 25 a 35 min. | Màxim 2 tipus d'arrossos per taula | Mínim 2 racions (100g per persona)
Tiempo de espera de 25 a 35 min. | Máximo 2 tipos de arroces por mesa | Mínimo 2 raciones (100g por persona)
Consultar arros per taula d' 1 comensal. | Consultar arroz para mesas de 1 comensal.

ARROSSOS / ARROCES

15,50€

Paella d'arròs ECO "Marisma" amb verduretes

Paella de arroz ECO "Marisma" con verduritas

16,50€

Paella d'arròs "Bomba" a la marinera

Arroz "Bomba" a la marinera

16,50€

Paella d'arròs "Bomba" d'ànec, anguiles, cargols i verduretes

Arroz "Bomba" de pato, anguiles, caracoles y verdura

19,00€

Cassoleta d'arròs "Marisma" amb escrita i gambeta vermella

Cazuela de Arroz "Marisma" con raya y gambita roja

19,00€

Paella d'arròs "Montsianell" de tonyina vermella Balfegó.

Arroz "Montsianell" de atún rojo Balfegó

19,00€

Paella d'arròs negre "Montsianell" de sépia i calamar

Arroz negro "Montsianell" de sepia y calamar

24,00€

Paella d'arròs "Bomba" tot pelat amb "espardeñes"

Arroz "Bomba" todo pelado con "espardeñas"

ARROSSOS / ARROCES

19,00€

Arròs "Carnaroli" caldós de cranc blau

Arroz "Carnaroli" caldoso de cangrejo azul

19,00€

Arròs "Carnaroli" d'ànec collverd de la Ribera

Arroz "Carnaroli" de pato azulón de la Ribera

19,50€

Arròs "Carnaroli" de cua de rap, llagostins i sèpia

Arroz de cola de rape, langostinos y sepia

INTEGRALS / INTEGRALES

18,00€

Arròs Integral de verdures

Arroz Integral de verduras

(40 minuts)

18,00€

Arròs Integral mariner

Arroz Integral marinera

(40 minuts)

FIDEUS / FIDEOS

15,50€

Fideuseixats mariners

Fideos "seixats" marineros

Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluido

Pa artesà: 2,00€ / persona | Pan artesano: 2,00€ / persona

Disposem de fitxes tècniques sobre els al·lèrgens dels nostres plats, consulti al personal
Disponemos de fichas técnicas de los alérgenos de nuestros platos, consulte al personal.