

ENTRANTS ENTRANTES

Croqueta de Cranc blau i llagostí, romesco i brots ecològics.

Croqueta de Cangrejo azul y langostino, romesco y brotes ECO.

2,75€ /unitat

Croqueta d'Ànec amb pernil ibèric, salsa de foie i pernil d'ànec.

Croqueta de pato con ibérico, salsa de foie y jamón de pato.

2,75€ /unitat

Croqueta Negra de sípia i calamar, maionesa cítrica i la seva salsa.

Croqueta Negra de calamar y sepia, mayonesa cítrica y su salsita de la tinta.

2,75€ /unitat

Croqueta de cecina de vaca brava de la ramaderia Germans Margalef sobre arròs cruixent.

Croqueta de cecina de vaca brava de la ganaderia "Germans Margalef" sobre arroz crujiente.

2,75€ /unitat

Croqueta de d'anguila en suc, d'anguila fumada i cremeta picant..

Croqueta De "anguila en suc", anguila ahumada y crema picante..

2,75€ /unitat

Ostra rissada del Delta, al natural i perla cítrica.

Ostra rizada del delta, al natural con perla cítrica.

3,00€ /unitat

Llagostí de la Ràpita a la planxa.

Langostino de la Ràpita a la plancha.

3,50€ /unitat

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.

13,00€

Amanida amb tomàquet del nostre hortet, formatge cremós, oli d'alfàbrega i fruits secs caramelitzats.

Ensalada con tomate de nuestro huerto, queso cremoso, aceite albahaca y frutos secos caramelizados.

14,00€

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

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

16,50€

Musclos del Delta al curry.

Mejillones del Delta al curry.

12,00€

“ Catxels” del Delta a la Llimona i cava

Berberechos del Delta al Limon i Cava.

15,00€

Seitons al minut amb oli de tomàquet, soja i cítric (6u).

Boquerones al minuto con aceite de tomate, soja y cítrico (6u).

13,00€

ENTRANTS RECOMANATS **ENTRANTES RECOMENDADOS**

Carpaccio de gamba blanca de La Ràpita amb cibulet, fruits secs, gíngebre, i oli de tòfona.

Carpaccio de gamba blanca de La Ràpita con cebollino, frutos secos, jengibre, y aceite de trufa.

14,00€

Ostra rissada del Delta brassejada (2ud) amb ibèric, ceba encurtida, anguila fumada del Delta, arròs deshidratat i bisqué de galera.

Ostra rizada del Delta braseada (2ud) con ibérico, cebolla encurtida, anguila ahumada del Delta, arroz deshidratado y bisque de galera.

15,00€

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

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

19,50€

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, base d'algues, guacamole ECOlògic de les terres de l'Ebre i maonesa de wasabi.

Tartar de atún rojo Balfegó, base de algas, guacamole ECOlógico del Delta y mayonesa de wasabi.

18,50€

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

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

19,50€

El Matrimoni : Pastissets “espardenyés” 70gr saltejades amb alls tendres, sobrassada de porc negre “eivissenc”, ibèric i foie micuit del Delta.

El Matrimonio: Pepino de mar “espardeñas” salteadas con ajos tiernos, sobrasada de cerdo negro “Ibicenco”, ibérico y foie micuit del Delta.

24,00€

Tartar d'ànec del delta amb cruixent de panís (80gr).

Steak tartare de pato con crujiente de maiz.

16,00€

Peixos **Pescados**

“Suquet d'anguila”, crostó de pa torrat, cubs de carbassa, i cebetes.
“Suquet de anguila”, crostón de pan tostado, cubos de calabaza y cebolla.
18,00€

“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.
18,50€

Llobarro planxa amb cremós de carbassó, escabetx d'herbes, i aire oli de la nostra finca.
Lubina plancha con cremoso de calabacín, escabeche de hierbas, y aire aceite de nuestra finca.
24,00€

Carrillera de Tonyina vermella Balfegó amb anguila fumada, cremós de xiribia , compota de poma i oli de gengibre

Carrillera de Atún Rojo Balfegó con anguila ahumada, cremoso de chirivia, manzana y aceite de gengibre.
22,50€

LES CARNES DE LA NOSTRA ZONA
LAS CARNES DE NUESTRA ZONA

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

Canelones de pato del Delta de la abuela Pepita con aroma de pera y crujiente de galleta de parmesano y trufa (2 ud).

15,00€

Magret d'ànec del Delta de Granja Luisiana cuinat a baixa temperatura amb 20/30 dies de curació, salsa de taronja, emulsió de ceba morada, carbassa i poma (Temps d'espera: 35min. aprox)

Magret de pato del Delta de granja Luisiana cocinado a baja temperatura con 20/30 dias de curación, salsa de naranja, emulsión de cebolla morada y manzana (Tiempo de espera: 35min. aprox)

18,50€

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

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

19,50€

ARROSSOS ARROCES

A les Nits l'Arròs amb reserva prèvia **Por las Noches el Arroz con reserva previa**

Temps d'espera de 25 a 35 min. | Màxim 2 tipus d'arrossos per taula
Mínim 2 racions (100gr per persona)
Tiempo de espera de 25 a 35 min. | Máximo 2 tipos de arroces por mesa
Mínimo 2 raciones (100gr por persona)

Consultar arròs per taula d' 1 comensal.
Consultar arroz para mesas de 1 comensal.

Paella d'arròs ECO "Marisma" amb verduretes.
Paella de arroz ECO "Marisma" con verduras.
16,50€

Paella d'arròs "Bomba" a la marinera.
Arroz "Bomba" a la marinera.
17,50€

Paella d'arròs "Bomba" d'ànec, anguiles, cargols i verduretes.
Arroz "Bomba" de pato, anguilas, caracoles y verdura.
17,50€

Cassoleta d'arròs "Marisma" amb escrita i gambeta vermella.
Cazuela de Arroz "Marisma" con raya y gambita roja.
19,75€

Paella d'arròs "Montsianell" de tonyina vermella Balfegó.
Arroz "Montsianell" de atún rojo Balfegó.
19,75€

Paella d'arròs "Bomba" de corder ecològic de la Fardasqueta del Montsià.
Arroz "Bomba" de cordero ecológico del Montsià.
19,50€

Paella d'arròs negre "Montsianell" de sèpia i calamar.
Arroz negro "Montsianell" de sepia y calamar.
19,50€

Paella d'arròs "Bomba" tot pelat amb "espardeñes".
Arroz "Bomba" todo pelado con "espardeñas".
25,00€

Arròs “Carnaroli” melós caldos de cranc blau.

Arroz “Carnaroli” caldoso de cangrejo azul.

19,50€

Arròs “Carnaroli” melós caldós d’ànec collverd de la Ribera.

Arroz “Carnaroli” de pato azulón de la Ribera.

19,50€

Arròs “Carnaroli” melós de cua de rap, llagostins i sèpia.

Arroz de cola de rape, langostinos y sepia.

19,75€

ELS INTEGRALS

LOS INTEGRALES

Arròs Integral de verdures (Temps d’espera: 40 min.)

Arroz Integral de verduras (Tiempo de espera: 40min.)

18,00€

Arròs Integral mariner (Temps d’espera: 40 min.)

Arroz Integral marinera (Tiempo de espera: 40min.)

18,00€

FIDEUS

FIDEOS

Fideuseixats mariners.

Fideos “seixats” marineros.

16,50€

Preus amb IVA inclòs.

Precios con IVA incluido.

Pa artesà de Neus Panaderia de Sant Jaume, panader Jacobo: **2,50€ /persona.**

Pan artesano de Neus Panaderia de Sant Jaume, del panadero Jacobo: **2,50€ /persona.**

Pa amb tomàquet/ Pan tomate; **4€/racion**

I pa de Triticum

Pa sense Gluten 2,50€/Unitat

Pan sin Gluten 2,50€/ Unidad

Disposen 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.