



RESTAURANT

2022

Menjars típics del Delta



La Mar
del Delta

La mar de sabors



Amanides i entrants freds ~ Ensaladas y entrantes fríos

1. **Amanida amb foie, pernil d'ànec i fruits vermells** 11,00 €
Ensalada con foie, jamón de pato y frutos rojos
2. **Burrata italiana amb mermelada de tomàquet i pesto** 12,00 €
Burrata italiana con mermelada de tomate y pesto
3. **Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina amb olives de Kalamata** 10,50 €
Ensalada de tomate y ventresca de atún con aceitunas de Kalamata
4. **Esqueixada de bacallà** - "Esqueixada" de bacalao 10,50 €
5. **Carpaccio de llagostí** - Carpaccio de langostinos..... 14,50 €
6. **Torrades d'anguila fumada amb l'oli d'all** 13,00 €
Tostaditas con anguila ahumada y aceite de ajo

Entrants calents ~ Entrantes calientes

7. **Pop amb tempura, allioli i romesco** - Pulpo con tempura, allioli y romesco 16,00 €
8. **Pop a la brasa** - Pulpo a la brasa 16,00 €
9. **Xapadillo d'anguila del Delta a la brasa**..... 14,00 €
Chapadillo de anguila del Delta la brasa
10. **Anques de granota fregides** - Ancas de rana fritas..... 13,00 €
11. **Calamarset en ceba i gamba** - Calamares con cebolla y gamba..... 16,00 €
12. **Ous trencats d'ànec amb encenalls de foie**..... 14,00 €
Huevos rotos de pato con virutas de foie
13. **Ous trencats d'ànec amb pernil ibèric**..... 13,00 €
Huevos rotos de pato con jamón ibérico
14. **Calamars a la romana de la casa** - Calamares a la romana caseros ... 13,50 €
15. **Calamarsets a l'andalusa** - Calamares a la andaluza..... 13,50 €
16. **Bunyols de bacallà de la casa** - Buñuelos de bacalao de la casa 13,50 €

Marisc ~ Mariscos

17. **Crustacis** - Crustáceos 32,00 €
(1 llagosta, 2 llagostins, 2 gambes, 2 escamarlans, 2 navalles, caragol de mar, musclo i cloïssa)
(1 langosta, 2 langostinos, 2 gambas, 2 cigalas, 2 navajas, caracol de mar, mejillón y almeja)
18. **Llagostí de Sant Carles de la Ràpita a la sal (8 u.)** 20,00 €
Langostinos de San Carlos de la Rápita a la sal (8 u.)
19. **Tallarina del Delta (ST)** - Coquinas del Delta (ST) 15,00 €
20. **Navalles de la Badia dels Alfacs** - Navajas de la Bahía dels Alfacs..... 13,00 €
21. **Musclos al vapor** - Mejillones al vapor 12,50 €
22. **Musclos al romesco** - Mejillones al romesco 12,50 €
23. **Cloïsses a la marinera** - Almejas a la marinera..... 15,00 €
24. **Ostra rissada del Delta amb cítrics** - Ostra rizada del Delta con cítricos..... 2,50 €/u.



Peix ~ Pescados

25. **Llom de tonyina vermella salvatge d'almadrava a la planxa amb ceba confitada i sèsam** 21,00 €
Lomo de atún rojo salvaje de almadraba a la plancha con cebolla confitada y sésamo
26. **Fregitel·la de llenguado i gambes** - Fritura de lenguado y gambas..... 18,00 €
27. **Llenguado en salsa de gambes** - Lenguado con salsa de gambas 19,00 €
28. **Suquet d'anguila del Delta (ST)** - Suquet de anguila del Delta (ST)..... 17,50 €
29. **Bacallà gratinat en allioli** - Bacalao gratinado con "allioli" 16,50 €
30. **Bacallà a baixa temperatura amb tinta de calamar** 16,50 €
Bacalao a baja temperatura con tinta de calamar
31. **Rap a la planxa** - Rape a la plancha 17,50 €
32. **Rap en salsa de gambes** - Rape con salsa de gambas 19,00 €
33. **Filet de llobarro a la planxa amb salsa de safrà** 16,50 €
Filete de lubina a la plancha con salsa de azafrán
34. **Calamar a la planxa** - Calamar a la plancha 16,50 €

Carns ~ Carnes

35. **Entrecot de Vaca Rubia Gallega de "Vacum"** 25,00 €
(Salsa de Roquefort, bolets o pebre)
Entrecot de Vaca Rubia Gallega de "Vacum" (Salsa de Roquefort, champiñones o pimienta)
36. **Hamburguesa d'ànec sobre llit de patata, ceba caramel·litzada, poma i foie** 18,00 €
Hamburguesa de pato sobre lecho de patata, cebolla caramelizada manzana y foie
37. **Bistec de vedella a la planxa** - Bistec de ternera a la plancha..... 11,50 €
38. **Cuixa de pollastre a la brasa** - Muslo de pollo a la brasa 9,50 €
39. **Ploma ibèrica de Gla a la planxa** - Pluma ibérica de Bellota a la planxa 17,00 €
40. **Magret d'ànec a la planxa** - Magret de pato a la plancha 17,50 €
41. **Magret d'ànec a la planxa amb poma i encenalls de foie** 18,50 €
Magret de pato a la plancha con manzana y virutas de foie
42. **Ànec del Delta guisat a baixa temperatura (12 h.)** 18,00 €
Pato del Delta guisado a baja temperatura (12 h.)

Vegans ~ Veganos

43. **Amanida de l'horta** - Ensalada de la huerta..... 6,50 €
44. **Graellada de verdures** - Parrillada de verduras 10,50 €
45. **Mini nachos vegans farcits de verduretes (6u.)** 13,00 €
Mini nachos veganos rellenos de verduritas (6u.)
46. **Hamburguesa d'alvocat amb txili** - Hamburguesa de aguacate al txilli.. 9,00 €
47. **Paella de verdures i bolets (Mín. 2 p.)**- Paella de verduras y setas (Mín. 2 pers.) ... 15,00 €
48. **Fideuada amb verdures i bolets (Mínim 2 persones)** 15,00 €
Fideuada con verduras y boletus (Mín. 2 personas)

(Preu / ració ~ Precio / ración)



Arrossos ~ Arroces (Preu / ració ~ Precio / ración) **Mínim. 2 pers.**

-Per a l'elaboració dels nostres arrossos sempre utilitzem arròs del Delta de l'Ebre de les varietats Bomba i Carnaroli

-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.

-Para la elaboración de nuestros arroces siempre utilizamos arroz del Delta del Ebro de las variedades "Bomba" y "Carnaroli"

-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.

- 49. **Paella de gamba vermella amb cloïssa fina** 19,50 €
Paella de gamba roja con almeja fina
- 50. **Paella de llamàntol** - Paella de bogavante 24,00 €
- 51. **Paella d'anguila fumada i bolets** - Paella de anguila ahumada y boletus 17,00 €
- 52. **Paella de sípia en verduretes** - Paella de sepia con verduritas 15,00 €
- 53. **Paella marinera** - Paella marinera 15,00 €
- 54. **Paella d'arròs negre** - Paella de arroz negro 15,00 €
- 55. **Paella d'arròs del senyoret** - Paella de arroz "del señorito" 15,00 €
- 56. **Cassola d'arròs amb llagostí de Sant Carles i cloïssa fina** 19,50 €
Cazuela de arroz con langostino de San Carlos y almeja fina
- 57. **Cassola d'arròs amb rap i escamarlans** 19,50 €
Cazuela de arroz con rape y cigalas
- 58. **Cassola d'arròs amb llamàntol i carxofa** 24,00 €
Cazuela de arroz con bogavante y alcachofa
- 59. **Cassola d'arròs amb bacallà i bolets** 17,00 €
Cazuela de arroz con bacalao y boletus
- 60. **Cassola d'arròs amb Cranc blau** 17,00 €
Cazuela de arroz con Cangrejo azul
- 61. **Cassola d'arròs amb eriçó de mar i ortigues de mar (ST)** 22,00 €
Cazuela de arroz con erizo de mar y ortiguillas de mar (ST)
- 62. **Cassola d'arròs amb ànec, bolets i romaní** 17,00 €
Cazuela de arroz de pato, boletus y romero

Fideuades ~ Fideuadas (Preu / ració ~ Precio / ración) **Mínim. 2 pers.**

- 63. **Fideuada marinera** 15,00 €
Fideuada marinera
- 64. **Fideuada negra** 15,00 €

- Patates fregides** - Patatas fritas 5,00 €
- Patates en allioli** - Patatas con allioli 5,50 €
- Patates braves** - Patatas bravas 5,50 €

- Cistella de pa** - Cesta de pan 1,75 €
- Llesca de pa amb tomàquet** - Rebanada de pan con tomate 2,60 €
- Terrina d'allioli** - Tarrina de allioli 1,00 €



Salades et entrées froides

- | | |
|---|---------|
| 1. Salade de jambon de canard et foie | 11,00 € |
| 2. Salade au fromage italien (Burrata). | 12,00 € |
| 3. Salade de tomate et ventre de thon aux olives Kalamata | 10,50 € |
| 4. Esqueixada (poivron, tomate et oignon) aux morue. | 10,50 € |
| 5. Carpaccio de crevettes. | 14,50 € |
| 6. Anguille fumée (Typique) | 13,00 € |

Entrées chaudes

- | | |
|--|---------|
| 7. Poulpe avec tempura d'ailoli et "romesco" | 16,00 € |
| 8. Poulpe grillé | 16,00 € |
| 9. "Xapadillo" d'anguila au Delta | 14,00 € |
| 10. Cuisses de grenouilles | 13,00 € |
| 11. Petits calmars aux oignons et crevettes | 16,00 € |
| 12. Oeufs cassés de canard avec du chips de foie. | 14,00 € |
| 13. Oeufs cassés de canard avec du jambon iberique | 13,00 € |
| 14. Calamars à la romaine de la maison. | 13,50 € |
| 15. Calmars à "l'andalusa" | 13,50 € |
| 16. Beignet de morue | 13,50 € |

Fruits de Mer

- | | |
|--|----------|
| 17. Crustacés. | 32,00 € |
| (1 langouste, 2 grosse crevettes, 2 crevettes, 2 langoustines, 2 coqueaux, escargot de mer, moules et palourdes) | |
| 18. Grosse crevette grillée "de Sant Carles de la Ràpita" et sel (8 u.) . | 20,00 € |
| 19. Clovisses (palourdes) au Delta | 15,00 € |
| 20. Coqueaux au Bahía dels Alfacs | 13,00 € |
| 21. Moules vapeur | 12,50 € |
| 22. Moules à la sauce romesco | 12,50 € |
| 23. Palourdes à la marinière | 15,00 € |
| 24. Huître frisée du Delta aux agrumes | 2,50€/u. |

TVA comprise dans les prix



Poisson

25. Longe de thon rouge sauvage d'almadrava	21,00 €
26. Friture de soles et de crevettes	18,00 €
27. Sole à la sauce aux crevettes	19,00 €
28. Anguille en sauce (Typique)	17,50 €
29. Morue au gratin à l'ailloli	16,50 €
30. Morue à basse température à l'encre de seiche.	16,50 €
31. Lotte grillée	17,50 €
32. Lotte à la sauce de crevettes	19,00 €
33. Filet de bar sauce safranée	16,50 €
34. Calamar grillé	16,50 €

Viandes

35. Entrecôte de vache blonde de Galice Vacum	25,00 €
(Grillée au sauce au choix: roquefort, champignons ou poivre)	
36. Hamburguer de canard grillé	18,00 €
37. Steak de veau	11,50 €
38. Cuisse de poulet grille	9,50 €
39. Longe de porc ibérique de Bellota grillée	17,00 €
40. Magret de canard grillé	17,50 €
41. Magret de canard grillé aux copeaux de pomme et foie	18,50 €
42. Canard de Delta au cassolette (12h)	18,00 €

Végétalien

43. Salade du jardin	6,50 €
44. Légumes grillés	10,50 €
45. Mini nachos végétaliens farcis aux légumes (6u.)	13,00 €
46. Burguer d'avocat au txili	9,00 €
47. Paella de légumes et champignons (Min. 2 per.)- (Prix par ration)	15,00 €
48. Fideuada (paella aux nouilles) aux legumes et champignons	15,00 €
(Min. 2 personnes) - (Prix par ration)	



Riz (Prix par ration)

Min. 2 pers.

-Pour l'élaboration de nos plats de riz, nous utilisons toujours du riz du Delta de l'Èbre, des variétés "Bomba" et "Carnaroli"

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

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

49. Paella de crevettes rouges et palourdes fines	19,50 €
50. Paella aux homard	24,00 €
51. Paella d'anguille fumée et champignons	17,00 €
52. Paella de seiche et légumes	15,00 €
53. Paella aux fruits de mer	15,00 €
54. Paella riz noir	15,00 €
55. Paella de riz "Del senyoret"	15,00 €
56. Casserole de riz aux crevettes de San Carlos et aux palourdes fines	19,50 €
57. Cassolette de riz au boudoir et langoustines	19,50 €
58. Cassolette de riz aux homard et artichaut	24,00 €
59. Cassolette de riz à la morue et aux champignons	17,00 €
60. Casserole de riz avec des "crabes bleus"	17,00 €
61. Casserole de riz aux oursins et orties	22,00 €
62. Casserole de riz avec canard, champignons et romarin	17,00 €

Pates (Prix par ration)

Min. 2 pers.

63. Fideua aux fruits de mer (paella aux nouilles).	15,00 €
64. Fideua noir (paella aux nouilles)	15,00 €

Frites	5,00 €
Frites et aioli	5,50 €
Frites braves	5,50 €

Corbeille à pain	1,75 €
Tranche de pain enduit de tomate et huile d'olive	2,60 €
Terrine d'aioli	1,00 €



Salads and cold starters

1. Duck ham and foie salad 11,00 €
2. Salad of italian cheese (Burrata) 12,00 €
3. Tomato and belly tuna salad with Kalamata olives 10,50 €
4. Esqueixada (Pepper, tomato and onion) with salt cod 10,50 €
5. Carpaccio of prawns 14,50 €
6. Smoky eel (Typical) 13,00 €

Warm starters

7. Octopus with tempura, alioli and "romesco" sauce 16,00 €
8. Grilled octopus 16,00 €
9. "Xapadillo" with Delta's eel 14,00 €
10. Frog's legs 13,00 €
11. Small squid with onions and prawn 16,00 €
12. Broken eggs of duck with foie chips 14,00 €
13. Broken eggs of duck with iberian ham..... 13,00 €
14. Squid rings fried in batter 13,50 €
15. Squids "andalusa" style 13,50 €
16. Doughnut of cod 13,50 €

Seafood

17. Crustaceans 32,00 €
(1 lobster, 2 kingprawn, 2 prawns, 2 Dublin bay prawns, 2 razor shells, sea snails, mussels and clams)
18. King prawns "de Sant Carles de la Ràpita" with salt (8 u.) 20,00 €
19. Delta's tellina clams 15,00 €
20. Razor shells from Bahía dels Alfacs 13,00 €
21. Steamed mussels 12,50 €
22. Mussels with romesco sauce 12,50 €
23. Fisherman's clams 15,00 €
24. Delta curly oyster with citrus 2,50 €/u.

VAT included



Fish

25. Almadrava wild red tuna lion	21,00 €
26. Fried sole and prawns	18,00 €
27. Sole in prawn sauce	19,00 €
28. Sauce eel (Typical)	17,50 €
29. Salt au gratin with allioli	16,50 €
30. House cod at low temperature with squid ink	16,50 €
31. Grilled monkfish	17,50 €
32. Monkfish in prawn sauce	19,00 €
33. Sea bass filet with saffron sauce	16,50 €
34. Grilled squid	16,50 €

Meat

35. Blonde cow from Galicia Entrecote Vacum: grilled or sauce:	25,00 €
Roquefort, mushrooms or pepper.	
36. Griddled duck Hamburger	18,00 €
37. Beef steak grilled	11,50 €
38. Grilled chicken thigh	9,50 €
39. Grilled Bellota iberian pork loin	17,00 €
40. Griddled duck magret	17,50 €
41. Grilled duck breast with apple and foie	18,50 €
42. Duck's Delta casserole (12h.)	18,00 €

Vegan

43. Garden salad	6,50 €
44. Assorted grilled vegetables (greens)	10,50 €
45. Vegan mini nachos stuffed with vegetables (6u.)	13,00 €
46. Avocado burger in txili	9,00€
47. Vegetables and mushrooms paella (Min.2 per.) - (Price per portion)....	15,00 €
48. Vegetables and mushrooms fideuada	15,00 €
(Paella made with noodles) (Min.2 per.) - (Price per portion)	



Rice (Price per portion)

Minimum 2 persons

-For the elaboration of our rice dishes we always use rice from the Ebro Delta, Bomba and Carnaroli varieties.

-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.

49. Red prawn paella with fine clams	19,50 €
50. Lobster paella.....	24,00 €
51. Smoked eel and mushrooms paella	17,00 €
52. Cuttlefish and vegetables paella.....	15,00 €
53. Sailor's paella	15,00 €
54. Black rice paella	15,00 €
55. "Del senyoret" rice paella	15,00 €
56. Rice casserole with prawns from San Carlos and with fine clams....	19,50 €
57. Rice with monkfish and crayfish casserole	19,50 €
58. Rice with lobster casserole and artichoke	24,00 €
59. Rice with morue and mushrooms	17,00 €
60. Rice casserole with "Delta's blue crabs"	17,00 €
61. Rice casserole with sea urchins and nettles	22,00 €
62. Rice casserole with duck, mushrooms and rosemary	17,00 €

Pasta (Price per portion)

Minimum 2 persons

63. Sailor's "Fideuà"	15,00 €
64. Black "Fideuà"	15,00 €

French Friess.....	5,00 €
Chips with garlic mayonnaise	5,50 €
Potatoes with spicy sauce	5,50 €

Bread basket	1,75 €
Slice of bread with tomato	2,60 €
Terrine of garlic mayonnaise.....	1,00 €



Salate und Vorspeisen

1. Salat mit Schinken und Entenpastete..... 11,00 €
2. Salat von italienisch Käse (Burrata)..... 12,00 €
3. Thunfisch Bauch und Tomaten Salat mit Kalamata-Oliven 10,50 €
4. Esqueixada mit Kabeljau 10,50 €
(Salat aus gegrilltem Paprika, Tomate und Zwiebel)
5. Carpaccio von Garnelen 14,50 €
6. Rauchiges Aal (Typisch)..... 13,00 €

Warmen Vorspeisen

7. Oktopus mit Aioli Tempura und "Romesco" 16,00 €
8. Gegrillter Octopus..... 16,00 €
9. "Xapadillo" mit Aal Delta 14,00 €
10. Froschschenkel 13,00 €
11. Tintenfische mit Zwiebeln und Garnelen..... 16,00 €
12. Spiegeleier von Ente mit foie 14,00 €
13. Spiegeleier von Ente mit Serrano..... 13,00 €
14. Panierte Tintenfischringe..... 13,50 €
15. Kalamaren auf "andalusa" Art..... 13,50 €
16. Krapfen von Kabeljau 13,50 €

Meeresfrüchte

17. Krebstiere 32,00 €
(1 languste, 2 langostins, 2 Garnelen, 2 Kaisergranat, 2 Klappmessers, Seeschlange, muscheln y venusmuscheln)
18. "Langostín" "de la Ràpita" (gegrillte Krebschen) (8 u.) 20,00 €
19. Tellmuscheln Delta 15,00 €
20. Schwertmuscheln 13,00 €
21. Gedämpfte Miesmuscheln 12,50 €
22. Miesmuscheln mit Romesco-Sauce 12,50 €
23. Venusmuscheln nach Seemannsart 15,00 €
24. Ein Weiteres Delta-Curly mit Zitrus fruchten 2,50€/u.

Alle Preise inklusive MwSt.



Fischgerichte

25. Almadrava wild roter thun lende	21,00 €
26. Seezunge und garnelen braten	18,00 €
27. Seezunge in hausgemachter Soße	19,00 €
28. Aal in Sauce (Typisch)	17,50 €
29. Überbackene Kabeljau mit Allioli	16,50 €
30. Haus Dorsch Niedrigtemperatur mit Tintenfischtinte	16,50 €
31. Gebraten Seeteufel	17,50 €
32. Seeteufel in der Garnelensöße	19,00 €
33. Wolfsbarschfilet mit safransauce	16,50 €
34. Gegrillter Tintenfisch	16,50 €

Fleischgerichte

35. Vacuum Blond Kuh von Galicia Entrecote gegrillt mit Saucen:	25,00 €
Roquefort, Champignons, Pfeffer.	
36. Frikadelle von Ente gegrillt	18,00 €
37. Beefsteak	11,50 €
38. Gegrillter Hähnchenschenkel	9,50 €
39. Gegrilltes iberisches fleisch aus eichelmast	17,00 €
40. Entenmagret gegrillt	17,50 €
41. Gegrillte Entenbrust mit Apfel- und Foie-Spänen	18,50 €
42. Ente aus Delta mit Kasserolle (12 h)	18,00 €

Vegan

43. Garten Salat	6,50 €
44. Gemüse vom Grill	10,50 €
45. Vegane Mini-Nachos gefüllt mit Gemüse (6 u.)	13,00 €
46. Avocado-burguer mit txili	9,00 €
47. Paella mit Gemüse und Pilze (Mind. 2 Pers.) - (Preise pro Ration)	15,00 €
48. Nudelpaella mit mit Gemüse und Pilze (Mind. 2 Pers.)	15,00 €
(Nudelgericht mit Fischeinlage) - (Preise pro Ration)	



Reis (Preise pro Ration)

(Mind. 2 pers.)

-Für die Zuberreitung unserer Reisgerichte verwenden wir immer Reis aus dem Ebro-Delta, der Sorten Bomba un Carnaroli

-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.

49. Paella mit roten Garnelen und feinen Venusmuscheln	19,50 €
50. Paella Hummer	24,00 €
51. Paella mit geräuchert Aal und Pilzen	17,00 €
52. Paella mit tintenfisch und Gemüse	15,00 €
53. Paella nach "Seemanns" Art	15,00 €
54. Paella "Arròs negre"	15,00 €
55. Reis "Del senyoret" mit Paella	15,00 €
56. Reisetopf mit Garnelen von San Carlos und feinen Venusmuscheln .	19,50 €
57. Reis mit Seeteufel und Kaisergranat (Kasserolle)	19,50 €
58. Reis mit Hummer mit Kasserolle und Artischocke.....	24,00 €
59. Reis mit Kabeljau und Pilzen	17,00 €
60. Reistopf mit "blau Krebs"	17,00 €
61. Reisauflauf mit Seeigel und Brennesseln	22,00 €
62. Reistopf mit Ente, Pilze un Rosemarin.....	17,00 €

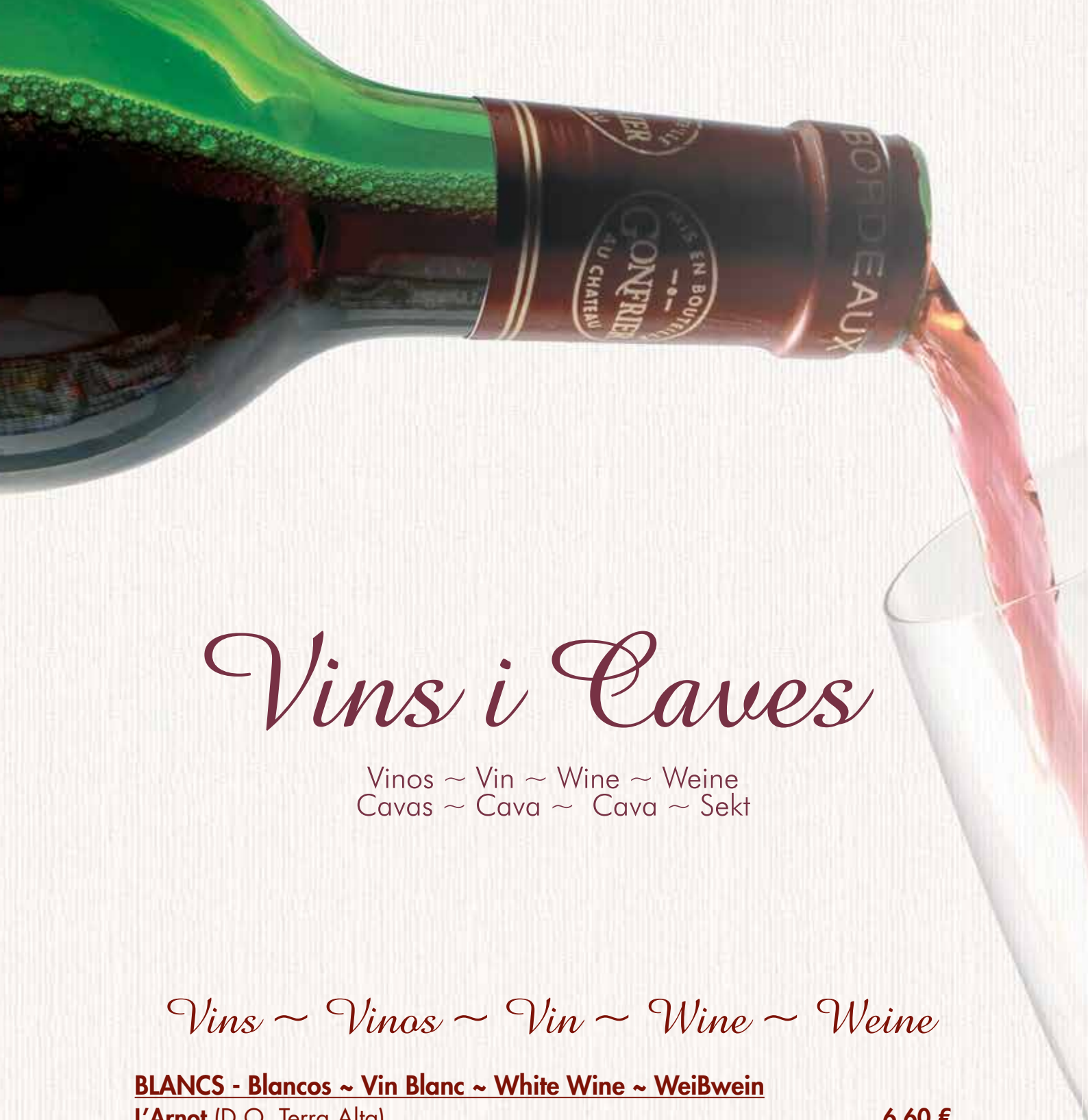
Nudelgerichte (Preise pro Ration)

(Mind. 2 pers.)

63. "Fideuà" nach "Seemanns" Art (Nudelgericht mit Fischeinlage)	15,00 €
64. "Fideuà negra" (Nudelgericht mit Fischeinlage)	15,00 €

Pommes Frites.....	5,00 €
Pommes frites von der Knoblauch-Öl-Soße	5,50 €
Pommes Frites würzig	5,50 €

Brotkorb	1,75 €
Scheibe Brot mit Tomate	2,60 €
Terrine von der Knoblauch-Öl-Soße	1,00 €



Vins i Caves

Vinos ~ Vin ~ Wine ~ Weine
Cavas ~ Cava ~ Cava ~ Sekt

Vins ~ Vinos ~ Vin ~ Wine ~ Weine

BLANCS - Blancos ~ Vin Blanc ~ White Wine ~ Weißwein

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	6,60 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	10,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	13,50 €
Ilercavonia (D.O. Terra Alta).....	16,00 €
L'Abumet Ecològic Blanc (D.O. Terra Alta)	16,00 €
Moustillant (D.O. Penedès).....	14,25 €
Gessamí (D.O. Penedès)	16,00 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda).....	7,20 €
Ramon Bilbao (Verdejo/D.O. Rueda).....	14,00 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rias Baixas).....	14,00 €
Amestoi (Txakolí).....	15,00 €

NEGRES - Tintos ~ Vin Rouge ~ Red Wines ~ Rotwein

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	6,60 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	10,00 €
Tempus Criança (D.O. Terra Alta)	19,00 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	14,00 €
Carlos Serres - Jove (D.O. Rioja)	10,00 €
Ramón Bilbao (Crianza/ D.O. Rioja)	15,00 €

ROSATS - Rosados ~ Vin Rosé ~ Rosé Wines ~ Rosé

Gandesola (D.O. Terra Alta)	8,00€
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	10,00 €
Merlot Rovellats (D.O. Penedès)	13,00 €
Lambrusco	8,60 €

COPA de VI - Copa de vino ~ Coupe de vin ~ Glass of wine ~ Glas wein Blanc - Blancos ~ Vin Blanc ~ White Wine ~ Weißwein

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	1,50 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	3,50 €
Lagartijo (Verdejo/D.O. Rueda)	2,00 €
Eidosela (Albariño/D.O. Rias Baixas)	3,50 €

Negre - Tintos ~ Vin Rouge ~ Red Wines ~ Rotwein

L'Arnot (D.O. Terra Alta)	1,50 €
Somdinou (D.O. Terra Alta)	3,50 €
Carlos Serra - Jove (D.O. Rioja)	2,50 €

Rosat - Rosado ~ Vin Rosé ~ Rosé Wines ~ Rosé

Gandesola (D.O. Terra Alta)	2,00 €
Almodí Petit (D.O. Terra Alta)	2,50 €

Caves ~ Cavas ~ Cava ~ Cava ~ Sekt

Grans Moments (Brut Nature)	12,00 €
Rovellats (Brut)	16,00 €
Trencadís (Brut Nature)	16,00 €

Corpinnat

Gramona Imperial (Brut Reserva)	25,00 €
--	---------

COPA de Cava ~ Coupe de cava ~ Glass of cava ~ Glas cava

Grans Moments (Brut Nature)	2,50 €
--	--------

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

menú infantil



Macarrons a la bolonyesa - Macarrones a la boloñesa 7,00 €
Macaronis à la bolognaise - Macaroni alla bolognese - Makkaroni bolognese

Nuggets de pollastre (7 uni.) - Nuggets de pollo (7 uni.) 7,00 €
Nuggets de poulet (7 u.) - Small pieces of chicken (7 u.) - Huhn Nuggets (7 u.)

Aletes de pollastre (7 uni.) - Alitas de pollo (7 uni.) 7,00 €
Ailes de poulet (7 u.) - Chicken wings (7 u.) - Hühnerflügel (7 u.)

Hamburguesa al plat (1 uni.) - Hamburguesa al plato (1 u.) 6,50 €
Hamburguer (1 u.) - Steak hache (1 u.) - Hamburguer (1 u.)

Truita a la francesa - Tortilla a la francesa 5,50€
Omelette nature - Plain omelette - Omelette

Truita de formatge - Tortilla de queso 6,00€
Omelette au fromage - Cheese omelette - Käseomelette

Truita de pernil dolç - Tortilla de jamón york 6,00€
Omelette au jambon - Ham omelette - Omelette vom Schinken

Llonganissa a la brasa (1 uni.) - Longaniza a la brasa (1 uni.) .. 6,50€
Saucisses grillées (1 u.) - Grilled sausage (1 u.) - Gegrillte Wurst (1 u.)

Llesca de pa amb pernil i tomàquet 7,00€
Rebanada de pan con jamón y tomate
Tranche de pain au jambon et à la tomate - Slice of bread with ham and tomato
Scheibe brot mit schinken und tomate

Ració de patates fregides - Ración de patats fritos 5,00€
Frites - Chips - Pommes frites

Tapa de patates fregides - Tapa de patatas fritas 2,50€
"Tapa" de frites - "Tapa" of chips - Häppchen vom pommes frites

Pa amb tomàquet 2,60€
Pan con tomate
Pain enduit de tomate et huile d'olive - Bread with tomato
Brot mit tomate

