

## menú degustació

composat per cinc tastets dels quals mesclarem alguns dels plats de la carta fusionats amb les millors innovacions del nostre equip de cuiners, seguit d'una degustació d'arròs i una degustació de peix, provarem també una selecció de formatges del port i dues postres una de lleugera i una de consistent. Finalment podreu escollir entre cafè o la nostra selecció d'infusions naturals. Cada dia aquest menú es diferent i va d'acord amb els millors productes del mercat seleccionats segons l'estació per tal de revivre diferents experiències.

50,00

el preu és per persona, no inclou la beguda. imprescindible taula completa.

## per fer venir gana

l'amanida de salmó adobat, poma i nous amb salsa especiada de kefir	15,95
la selecció de formatges de llet d'ovella del port	16,50
el pernil de gla Joselito, pa torrat i tomàquet	25,00
les carxofes confitades amb encenalls de foie i reducció de mistela negra	16,00
el ceviche de corball amb ceba morada, llet de tigre i alvocat.	17,90
les navalles de la Punta de la Banya a la planxa	17,60
el braç de pop torrat a la brasa amb patata i allioli	16,50
els cargols de mar gratinats amb una emulsió d'all's tendres	12,00
el llagostí de la llotja de la Ràpita cuit a la planxa sobre un llim de sal (unitat)	3,75
la gamba roja de Tarragona cuita a la planxa sobre un llim de sal (unitat)	3,75
els escamarlans a la planxa de la llotja de Sant Carles de la Ràpita	26,20

## dels arrossars, el sabor del Delta

l'arròs caldós de cranc blau	16,00
l'arròs caldós de galeres i carxofes	16,00
l'arròs melós d'anguila i ànec	16,00
l'arròs negre de crustacis	16,00
l'arròs sec de crustacis	16,00
l'arròs sec d'escrita i llagostins	16,00
l'arròs sec de llobarro, gamba roja i all's tendres	22,00
els arrossos només es serviran a partir de 2 racions com a mínim	

## de la mar i les llacunes

la graellada de peix	25,90
la graellada de marisc	33,90
el cistell de marisc fred sobre un llim de neu	33,90
la suprema de llobarro a la planxa amb un sofregit d'all's secs i bitxo	21,45
els medallons de rap cuits al forn amb una crema de ceps i un saltejat de bolets	19,50
la tempura de filets de llenguado amb crema de coliflor	19,90
el marmitako de tonyina vermella del mediterrani	22,50
l'anguila guisada a l'estil tradicional del delta amb ceba, tomàquet i all	13,90

## de les muntanyes

el filet de vedella gallega a la brasa	18,90
el txuletón de vedella gallega a la brasa	21,00
el magret d'ànec amb un confit de ceba caramel·litzada, foie, pernil i prunes	15,30
pa	1,10

## menú degustación

compuesto por cinco degustaciones en las que mezclaremos algunos de los platos de la carta fusionados con las mejores innovaciones de nuestro equipo de cocineros, seguido de una degustación de arroz y una degustación de pescado, seguimos también con una selección de quesos dels ports y dos postres uno de ligero y otro de consistente. Finalmente puede escoger entre café o nuestra selección de infusiones naturales. Cada día este menú es diferente y de acuerdo con los mejores productos del mercado seleccionados según la estación con el fin de revivir diferentes experiencias.

50,00

el precio es por persona, no incluye la bebida. imprescindible tabla completa.

## para abrir el apetito

la ensalada de salmón adobado, manzana y nueces con salsa especiada de kefir	15,95
la selección de quesos de leche de oveja dels ports	16,50
el jamón de bellota Joselito, pan tostado y tomate	25,00
las alcachofas confitadas con virutas de foie i reducción de mistela negra	16,00
el ceviche de corvina con cebolla morada, leche de tigre y aguacate.	17,90
las navajas de la Punta de la Banya a la plancha	17,60
el brazo de pulpo a la brasa con patata y alioli	16,50
los caracoles de mar gratinados con una emulsión de ajos tiernos	12,00
el langostino de la lonja de la Ràpita a la plancha (unidad)	3,75
la gamba roja de la Tarragona a la plancha (unidad)	3,75
las cigalas a la plancha de la lonja de la Ràpita	26,20

## los arrozales, el sabor del Delta

el arroz caldoso de cangrejo azul	16,00
el arroz caldoso de galeras y alcachofas	16,00
el arroz meloso de anguila y pato	16,00
el arroz negro de crustáceos	16,00
el arroz seco de crustáceos	16,00
el arroz seco de raya y langostinos	16,00
el arroz seco de lubina, gamba roja y ajos tiernos	22,00
los arroces sólo se servirán a partir de 2 raciones	

## del mar y las lagunas

la parrillada de pescado	25,90
la parrillada de marisco	33,90
la cesta de marisco frío sobre un lecho de nieve	33,90
la suprema de lubina a la plancha con un sofrito de ajos secos y guindilla	21,45
los medallones de rape al horno con una crema de boletus y un salteado de setas	19,50
la tempura de filetes de lenguado con crema de coliflor	19,90
el marmitako de atún rojo del mediterráneo	22,50
la anguila guisada al estilo tradicional del delta con cebolla, tomate y ajo	13,90

## de las montañas

el solomillo de ternera gallega a la brasa	18,90
el chuletón de ternera gallega a la brasa	21,00
el magret de pato con un confit de cebolla caramelizada, foie, jamón y ciruelas	15,30
pan	1,10

## tasting menu

of five small starters, comprised of some dishes from our menu which have been given an innovative twist by our team of chefs. This is followed by a tasting of rice dishes and fish dishes, a selection of cheeses from Els Ports, and two desserts, one light and the other more substantial. To complete your meal, you may choose between a coffee and one of our natural infusions. We offer a different menu every day, based on the finest market products, selected according to the season to offer you a variety of experiences

50,00

Price is per person and does not include drinks. Full table required

## to whet the appetite

salmon salad with apple, nuts and spicy sauce of kefir	15.95
selection of sheep cheese from Port's Mountains	16.50
joselito acorn-fed Iberian ham with toast and tomato	25.00
glazed artichokes with foie gras and reduction of <i>mistela negra</i>	16.00
corvina ceviche with purple onion, <i>leche de tigre</i> and avocado	17.90
grilled bay razors clams	17.60
wood-grilled octopus tentacle with allioli (garlic mayonnaise)	16.50
sea snails au gratin with an emulsion of garlic	12.00
grilled shrimp from Ràpita fish market (1 unit)	3.75
grilled red prawn from Tarragona (unit)	3.75
grilled Norway lobster from Sant Carles de la Ràpita fish market	26.20

## from the rice fields, the flavour of the Delta

rice stew with blue crab	16.00
rice stew with mantis shrimps and artichokes	16.00
creamy rice with eel and duck	16.00
blackened rice with shellfish	16.00
rice with shellfish (paella)	16.00
rice with skatefish and prawns	16.00
rice with sea bass red prawns and tender garlic	22,00
rice dishes require a minimum order of two portions	

## from the sea and lagoons

grilled fish platter	25.90
grilled seafood platter	33.90
chilled seafood basket on a cool bed of crushed ice	33.90
supreme of grilled sea bass with a sauce of garlic	21.45
baked monkfish with a cream of mushrooms and a sautéed of mushrooms	19.50
tempura of sole with cauliflower cream	19.90
Mediterranean bluefin tuna in <i>marmitako</i> style	22.50
traditional-style stewed eel from the Delta with onion, tomato and garlic	13.90

## from the mountains and the shore

chargrilled Galician veal fillet	18.90
chargrilled Galician veal chop	21.00
grilled duck magret with caramelised onion, foie gras, ham and plum	15.30
bread	1.10

## menu dégustation

composé de cinq petites entrées dans lesquelles nous combinerons certains plats de la carte en y fusionnant les meilleures innovations de notre équipe de chefs, le tout suivi d'une dégustation de riz et une dégustation de poisson; nous dégusterons ensuite une sélection de fromages des montagnes Els Ports et deux desserts, un plus léger et un autre plus consistant. Vous pourrez finalement choisir entre un café ou notre sélection d'infusions naturelles. Ce menu varie tous les jours et s'adapte aux meilleurs produits du marché choisis en fonction de la saison de l'année pour revivre différentes expériences.

50,00

Le prix est appliqué par personne et ne comprend pas les boissons. Table complète requise.

## pour entrer en appétit

la salade de saumon mariné, pomme et noix avec sauce épicée au kéfir	15,95
la sélection de fromages au lait de brebis dels ports	16,50
jambon ibérique joselito accompagné de pain grillé et tomate	25,00
les artichauts confites aux copeaux de foie et réduction de <i>mistela negra</i>	16,00
ceviche du corvine avec oignon violet, <i>leche de tigre</i> et avocat	17,90
couteaux grillées	17,60
bras de poulpe braisé au feu de bois à l'ailloli	16,50
escargots de mer gratinés avec émulsion d'ails doux	12,00
crevette de la halle de sant carles de la ràpita grillée (unité)	3,75
crevettes rouges grillées de Tarragone (unité)	3,75
langoustines de la halle de sant carles de la ràpita grillées	26,20

## les rizières, le goût du Delta

le riz au bouillon de crabe bleu	16,00
le riz au bouillon de squille et d'artichauts	16,00
riz mielleux aux anguilles et au canard	16,00
riz noir crustacé	16,00
riz crustacé (paella)	16,00
riz sec à la raie et aux crevettes	16,00
riz de loup de mer, crevettes rouges et ail tendre	22,00

les plats de riz sont servis pour minimum 2 personnes

## de la mer et des lagunes

grillade de poisson	25,90
grillade de fruits de mer	33,90
plateau de fruits de mer sur lit de neige	33,90
suprême de loup de mer grillé avec une sauce à l'ail séché	21,45
lotte au four avec une crème de champignons et champignons sautés	19,50
tempura de sole à la crème de chou-fleur	19,90
le marmitako de thon rouge méditerranéen	22,50
anguille cuisinée selon la recette traditionnelle du Delta, à l'oignon, tomate et ail	13,90

## des montagnes et du fleuve

filet de veau galicienne braisé	18,90
côte de veau galicienne braisé	21,00
magret de canard au confit d'oignon caramélisé, foie gras, jambon et prunes	15,30
pain	1,10