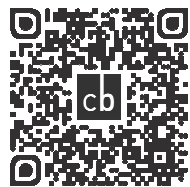


# La nostra carta

Nuestra carta  
Notre carte  
Our menu

canbatiste

## menú degustació



compost 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. Descobriu-lo llegint el codi QR.

55,00

el preu és per persona, no inclou la beguda. imprescindible taula completa i reserva prèvia del menú.

## per fer venir gana

l'amanida xató de tallahams marinat amb tomàquet de penjar i <i>ajoblanco</i>	16,95
els bombonets de foie marinats amb Kirsch i cirera de Paüls sobre una terra cruixent de cacau i festuc.	17,90
el tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb crema de gaspatxo i ceba morada	22,90
la coca d'oli amb tataki de tonyina vermella de Balfegó amb guacamole	22,90
les gyozes d'anguila amb suc	16,00
els cargols de mar gratinats amb una emulsió d'allss tendres	14,00
les navalles de la Punta de la Banya a la planxa	17,90
la tempura de llobarro amb salsa tàrtara	17,90
les croquetes de llagostí i peix de llotja (6u)	13,20
el braç de pop torrat a la brasa amb patata i alloli	19,50
la gamba roja de Tarragona cuita a la planxa (unitat)	3,75
el llagostí de la Ràpita cuita a la planxa (unitat)	3,75
els escamarlans de la Ràpita a la planxa	26,20

## dels arrossars, el sabor del Delta

l'arròs caldós de cranc blau	16,00
l'arròs caldós de llagosta vermella de les Columbretes	27,00
l'arròs caldós d'escamarlans i rap	22,00
l'arròs melós d'anguila i ànec	18,00
l'arròs negre de crustacis	18,00
l'arròs sec de crustacis	18,00
l'arròs sec d'escriba i llagostins	17,00
l'arròs sec de corball, gamba roja i alls tendres	22,00

els arrossos només es serviran a partir de 2 racions com a mínim

## de la mar i les llacunes

el suquet de peix	29,50
la graellada de peix	29,00
la graellada de marisc	35,00
el cistell de marisc fred sobre un llim de neu	35,00
la suprema de corball cuita a la planxa amb un saltat d'espínacs i pinyons	22,00
els medallons de rap cuits al forn amb una crema de ceps i un saltejat de bolets	22,00
el marmitako de tonyina vermella de Balfegó	22,90
l'anguila guisada a l'estil tradicional del delta amb ceba, tomàquet i all	16,00

## de les muntanyes

el filet de vedella a la brasa	22,90
el magret d'ànec amb un confit de ceba caramel·litzada, foie, pernil i prunes	20,50
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 de Els Ports y dos postres uno de ligero y otro de consistente. Finalmente puede escoger entre café o nuestra selección de infusiones naturales. Descúbralo leyendo el código QR.

55,00

el precio es por persona, no incluye la bebida. imprescindible tabla completa y reserva previa del menú.

## para abrir el apetito

la ensalada xató de lírio marinado con tomate de colgar y ajoblanco	16,95
los bombones de foie marinados con Kirsch y cereza de Paüls sobre una tierra crujiente de cacao y pistacho	17,90
el tártar de atún rojo de Balfegó con crema de gazpacho y cebolla morada	22,90
la coca de aceite con tataki de atún rojo de Balfegó con guacamole	22,90
las gyozes de anguila guisadas en <i>suc</i>	16,00
los caracoles de mar gratinados con una emulsión de ajos tiernos	14,00
las navajas de la Punta de la Banya a la plancha	17,90
la tempura de lubina con salsa tártara	17,90
las croquetas de langostino y pescado de lonja (6u)	13,20
el brazo de pulpo tostado a la brasa con patata y alioli	19,50
la gamba roja de Tarragona a la plancha (unidad)	3,75
el langostino de la Ràpita a la plancha (unidad)	3,75
las cigalas de la Ràpita a la plancha	26,20

## los arrozales, el sabor del Delta

el arroz caldoso de cangrejo azul	16,00
el arroz caldoso de langosta roja de las Columbretes	27,00
el arroz caldoso de cigalas y rape	22,00
el arroz meloso de anguila y pato	18,00
el arroz negro de crustáceos	18,00
el arroz seco de crustáceos	18,00
el arroz seco de raya y langostinos	17,00
el arroz seco de corvina, gamba roja y ajos tiernos	22,00
los arroces sólo se servirán a partir de 2 raciones	

## del mar y las lagunas

el <i>suquet</i> de pescado	29,50
la parrillada de pescado	29,00
la parrillada de marisco	35,00
la cesta de marisco frío sobre un lecho de nieve	35,00
la suprema de corvina cocida a la plancha con un salteado de espinacas y piñones	22,00
los medallones de rape al horno con una crema de boletus y un salteado de setas	22,00
el marmitako de atún rojo de Balfegó	22,90
la anguila guisada al estilo tradicional del delta con cebolla, tomate y ajo	16,00

## de las montañas

el solomillo de ternera a la brasa	22,90
el magret de pato con un confit de cebolla caramelizada, foie, jamón y ciruelas	20,50
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

55,00

Price is per person and does not include drinks. Full table required and advance reservation of the menu.

## to whet the appetite

salad of bluefish marinated with tomato and ajoblanco	16.95
foie bombons marinated with Kirsch and cherry	17.90
red tuna tartare with gazpacho and onion	22.90
olive cake with red tuna tataki with guacamole	22.90
gyozes of stewed eel	16,00
sea snails gratin with emulsion of garlic	14.00
grilled razor clams	17.90
sea bass tempura with tartar sauce	17.90
prawn and fish croquettes (6u)	13.20
grilled roasted octopus with potato and aioli	19.50
grilled red shrimp (unit)	3.75
grilled prawn (unit)	3.75
grilled langoustines	26.20

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

soupy rice with blue crab	16.00
soupy rice with red lobster from Columbretes islands	27.00
soupy rice with shrimp and monkfish	22.00
creamy rice with eel and duck	18.00
blackened rice with shellfish	18.00
rice with shellfish (paella)	18.00
rice with skatefish and prawns	17.00
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

fish <i>suquet</i> (stew)	29.00
grilled fish platter	29.00
grilled seafood platter	35.00
chilled cool seafood basket with crushed ice	35.00
supreme of grilled sea bass with a sauté of spinach and pine nuts	22.00
baked monkfish with a cream of mushrooms and a sautéed of mushrooms	22.00
mediterranean bluefin tuna in marmitako style	22.90
traditional-style stewed eel from the Delta with onion, tomato and garlic	16.00

## from the mountains and the shore

chargrilled veal fillet	22.90
grilled duck magret with caramelised onion, foie gras, ham and plum	20.50
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.

55,00

Le prix est appliqué par personne et ne comprend pas les boissons. Table complète requise et réservation à l'avance du menu.

## pour entrer en appétit

salade de poisson bleu mariné avec tomate et ajoblanco	16,95
les bombons au foie mariné au Kirsch et cerise	17,90
tartare de rouge à la crème de gaspacho et oignon	22,90
gâteau à l'huile d'olive avec tataki de thon et guacamole	22,90
gyozes d'anguilles cuisinées avec la recette traditionnelle du Delta	16,00
escargots de mer gratinés avec une émulsion d'ail	14,00
couteaux grillés	17,90
tempura de loup de mer avec la sauce tartare	17,90
croquettes crevettes et poissons du marché (6u)	13,20
bras de poulpe rôti grillé avec pomme de terre et aioli	19,50
crevettes rouges grillées (unité)	3,75
crevettes grillées (unité)	3,75
langoustines grillées	26,20

## les rizières, le goût du Delta

riz au bouillon avec crabe bleu	16,00
riz au bouillon de langouste rouge des Îles Columbretes	27,00
riz au bouillon de crevettes et de lotte	22,00
riz mielleux aux anguilles et au canard	18,00
riz noir crustacé	18,00
riz crustacé (paella)	18,00
riz sec à la raie et aux crevettes	17,00
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

suquet de poisson (fricassée)	29,50
grillade de poisson	29,00
grillade de fruits de mer	35,50
plateau de fruits de mer sur lit de neige	35,00
suprême de loup de mer grillé avec un sauté d'épinards et de pignons de pin	22,00
lotte au four avec une crème de champignons et champignons sautés	22,00
le marmitako de thon rouge méditerranéen	22,90
anguille cuisinée avec la recette traditionnelle du Delta, à l'oignon, tomate et ail	16,00

## des montagnes et du fleuve

filet de veau braisé	22,90
magret de canard au confit d'oignon caramélisé, foie gras, jambon et prunes	20,50
pain	1,10