

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 tres postres casolanes. 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
el tàrtar de llobarro salvatge amb remolatxa, vinagreta de sidra i sèsam.	22,90
la coca d'oli amb tataki de tonyina vermella de Balfegó amb guacamole	22,90
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 allioli	19,50
l'ostra del delta al natural	3,30
l'ostra del delta fumada amb textures de coliflor	5,00
les gyozes d'anguila amb suc	16,00
els burrets de musclos de la badia amb vedella cuita a baixa temperatura	17,90
els falsos niguiris de rap i llagostí amb all escalivat i fons de vedella	19,50
els rollets de xistorra d'ànec, pèsol i crema de gamba vermella	19,50

dels arrossars, el sabor del Delta

l'arròs caldós de galeres i carxofes	18,00
l'arròs melós d'anguila i ànec	18,00
l'arròs caldós de cranc blau	18,00
l'arròs sec de crustacis	18,00
l'arròs sec d'escriba i llagostins	18,00
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

la suprema de corball cuita a la planxa amb un saltat d'espínacs i pinyons	22,00
els medallons de rap cuits al vapor amb una crema de gingebre, coco i cúrcuma	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
el bacallà skrei cuit a la planxa amb salsa <i>beurre blanc</i> i festucs	22,00

de les muntanyes

el filet de vedella a la brasa amb verduretes	22,90
el magret d'ànec amb un confit de ceba caramel·litzada, foie, pernil i prunes	20,50
l'espàtlla de xai cuita al forn amb patates	24,00
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 tres postres caseros. 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
el tártar lubina salvaje con remolacha, vinagreta de sidra y sésamo.	22,90
la coca de aceite con tataki de atún rojo de Balfegó con guacamole	22,90
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 ostra del delta al natural	3,30
la ostra del delta ahumada con texturas de coliflor	5,00
las gyozes de anguila en suc	16,00
los burritos de mejillones de la bahía con ternera cocida a baja temperatura	17,90
los falsos niguiris de rape y langostino con ajo escalivado y fondo de ternera	19,50
los rollitos de chistorra de pato, guisante y crema de gamba roja	19,50

los arrozales, el sabor del Delta

el arroz caldoso de galeras y alcachofas	18,00
el arroz meloso de anguila y pato	18,00
el arroz caldoso de cangrejo azul	18,00
el arroz seco de crustáceos	18,00
el arroz seco de raya y langostinos	18,00
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

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
el bacalao skrei cocido a la plancha con salsa <i>beurre blanc</i> y pistachos	22,00

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
la paletilla de cordero cocido al horno con patatas	24,00
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 three homemade desserts. 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
confit artichokes with foie shavings and red mistela reduction.	17.90
sea bass tartare with beetroot, cider vinaigrette and sesame.	22.90
olive cake with red tuna tataki with guacamole	22.90
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 allioli	19.50
oyster natural from the delta	3.30
smoked oyster from the delta with cauliflower textures	5.00
eel gozas stewed with traditional-style	16.00
bay mussel burritos with beef cooked at a low temperature	17.90
the fake niguiris of monkfish and prawn with roasted garlic and beef sauce	19.50
the duck breast rolls, peas and red prawn cream	19.50

from the rice fields, the flavour of the Delta

soupy rice with mantis shrimp and artichokes	18.00
creamy rice with eel and duck	18.00
soupy rice with blue crab	18.00
rice with shellfish (paella)	18.00
rice with skatefish and prawns	18.00
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

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
grilled skrei cod with beurre blanc sauce and pistachios	22,00

from the mountains and the shore

chargrilled veal fillet	22.90
grilled duck magret with caramelised onion, foie gras, ham and plum	20.50
lamb shoulder cooked in the oven with potatoes	24.00
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 trois desserts. 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
tartare de loup de mer avec betterave rouge, vinaigrette de cidre et sésame.	22,90
gâteau à l'huile d'olive avec tataki de thon et guacamole	22,90
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
huître du delta naturel	3,30
huître du delta fumée aux textures de chou-fleur	5,00
gyoza à l'anguille cuisinée avec la recette traditionnelle	16,00
burritos de moules de baie au bœuf cuit à basse température	17,90
les faux niguiris de lotte et crevettes à l'ail rôti et sauce de bœuf	19,50
les rouleaux de magret de canard, petits pois et crème de crevettes rouges	19.50

les rizières, le goût du Delta

riz au bouillon de squilles et des artichauts	22.00
riz mielleux aux anguilles et au canard	18.00
riz au bouillon de crabe bleu	
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

suprême de maigre 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
cabillaud skrei cuit à la plancha avec sauce beurre blanc et pistaches	22,00

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
épaule d'agneau cuite au four avec pommes de terre	24,00
pain	1,10