

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 de peix i una degustació de carn, provarem també una selecció de tres postres casolanes. Finalment podreu escollir entre cafè o la nostra selecció d'infusions natur

als. 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

els bombonets de cirera de Paüls i foie marinat amb Kirsch sobre una galeta cruixent d'arròs i pebre	17,90
l'amanida xató de tallahams marinat amb tomàquet de penjar i <i>ajoblanco</i>	16,95
les ostres rissades del Delta al natural (unitat)	3,30
la coca de xapadillo d'anguila, olivada i escalivats	18,70
la selecció de formatges de llet d'ovella del port	16,50
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 crema de patata i shiitake confitat	21,50
els cargols de mar gratinats amb una emulsió d'all tendres	18,00
els llagostins de la Ràpita saltejats amb alls tendres	22,00

dels arrossars, el sabor del Delta

l'arròs caldós de llamàntol	27,00
l'arròs melós d'anguila i ànec	18,00
l'arròs caldós de cranc blau	18,00
l'arròs caldós de rap i llagostins	22,00
l'arròs sec de crustacis	18,00
l'arròs sec d'escria 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 graellada de peix	31,90
la graellada de marisc	38,50
el cistell de marisc fred sobre un llim de neu	38,50
la suprema de corball cuita a la planxa amb un saltat d'espínacs i pinyons	25,00
el rap cuit al forn amb patatetes i salsa marinera	22,00
el llenguado a la planxa	27,50
la tonyina vermella de Balfegó saltejada amb alls, tomàquet de pera i ou ferrat	23,50
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 amb verduretes	23,00
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
el txuletón de vedella madurada a la brasa (400 gr)	23,00
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 pescado y una degustación de carne,

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

los bombones de cereza de Paüls y foie marinado con Kirsch sobre una galleta crujiente de arroz y pimienta	17,90
la ensalada xató de lirio marinado con tomate de colgar y ajoblanco	16,95
las ostras rizadas del Delta al natural (unidad)	3,30
la <i>coca</i> de chapadillo de anguila, olivada y escalivados	18,70
la selección de quesos de leche de oveja dels Ports	16,50
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 crema de patata y shiitake confitado	21,50
los caracoles de mar gratinados con una emulsión de ajos tiernos	18,00
los langostinos de la Ràpita salteados con ajos tiernos	22,00

los arrozales, el sabor del Delta

el arroz caldoso de bogavante	27,00
el arroz meloso de anguila y pato	18,00
el arroz caldoso de cangrejo azul	18,00
el arroz caldoso de rape y langostinos	22,00
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 parrillada de pescado	31,90
la parrillada de marisco	38,50
la cesta de marisco frío sobre un lecho de nieve	38,50
la suprema de corvina cocida a la plancha con un salteado de espinacas y piñones	25,00
el rape al horno con patatitas y salsa marinera	22,00
el lenguado a la planxa	27,50
el atún rojo de Balfegó salteado con ajos, tomate de pera y huevo frito	23,50
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	23,00
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
el chuletón de ternera madurada a la brasa (400 gr)	23,00
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 fish dishes and meat 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

foie gras bombons marinated with Kirsch and cherry	17.90
salad of bluefish marinated with tomato and ajoblanco	16.95
natural oysters from the Delta (unit)	3.30
eel xapadillo, olive sauce and vegetables	18.70
selection of sheep cheese from Port's Mountains	16.50
grilled razor clams	17.90
sea bass tempura with tartar sauce	17.90
prawn and fish croquettes (6u)	13.20
grilled octopus with potato cream and shiitake	21.50
sea snails gratin with emulsion of garlic	18.00
sautéed shrimps with garlic	22.00

from the rice fields, the flavour of the Delta

soupy rice with lobster	27.00
creamy rice with eel and duck	18.00
soupy rice with blue crab	18.00
soupy rice with monkfish and shrimp	22.00
rice with shellfish (paella)	18.00
rice with skatefish and shrimp	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

grilled fish platter	31.90
grilled seafood platter	38.50
chilled cool seafood basket with crushed ice	38.50
supreme of grilled sea bass with a sauté of spinach and pine nuts	25.00
baked monkfish with potatoes and seafood sauce	22.00
grilled sole	27.50
mediterranean bluefin tuna sautéed with garlic, pear tomato and fried egg	23.50
traditional-style stewed eel from the Delta with onion, tomato and garlic	16.00

from the mountains

chargrilled veal fillet	23.00
grilled duck magret with caramelised onion, foie gras, ham and plum	20.50
lamb shoulder cooked in the oven with potatoes	24.00
grilled bone large steak (400gr)	30.00
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 poisson et une dégustation de viande; 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

bombons de foie gras mariné au Kirsch et cerise	17,90
salade de poisson bleu mariné avec tomate et ajoblanco	16,95
raie marinée à la tomate	16,95
huîtres du Delta (unité)	3,30
gâteau d'anguille grillée avec sauce aux olives et aubergine and poivron au four	18,70
couteaux grillés	17,90
tempura de loup de mer avec la sauce tartare	17,90
croquettes crevettes et poissons du marché (6u)	13,20
poulpe grillé avec crème de pomme de terre et shiitake	21,50
escargots de mer gratinés avec une émulsion d'ail	18,00
crevettes sautés à l'ail	22,00

les rizières, le goût du Delta

riz au bouillon d'homard	27,00
riz mielleux aux anguilles et au canard	18,00
riz au bouillon de crabe bleu	18,00
riz au bouillon de lotte et crevettes	22,00
riz crustacé (paella)	18,00
riz sec à la raie et aux crevettes	18,00
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	31,90
grillade de fruits de mer	38,50
plateau de fruits de mer sur lit de neige	38,50
suprême de maigre grillé avec un sauté d'épinards et de pignons de pin	25,00
lotte au four avec pommes de terre et sauce aux fruits de mer	22,00
sole grillée	27,50
Thon rouge méditerranéen sauté à l'ail, tomate poire et œuf au plat	23,50
anguille cuisinée avec la recette traditionnelle du Delta, à l'oignon, tomate et ail	16,00

des montagnes

filet de veau braisé	23,00
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
côte de veau grillée (400 gr)	23,00
pain	1,10