

la
nostra
carta

nuestra carta
notre carte
our menu

canbatiste

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 dels ports 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.

45,00

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

per fer venir gana

| | |
|---|-------|
| l'amanida de tonyina vermella de Balfegó confitada amb oli d'oliva, cítrics i salsa de soja | 15,95 |
| el pernil de gla joselito amb pa torrat i tomàquet | 25,00 |
| les petxines de pelegrí a la planxa amb fons d'ànec i foie brasejat. | 17,00 |
| les cloïsses a la crema de pernil de gla i trufa d'estiu de Morella | 17,60 |
| el ceviche de corball amb ceba morada, llet de tigre, avocat i shiso | 17,90 |
| els cargols de mar gratinats amb una emulsió d'allis tendres | 12,00 |
| les navalles de la punta de la banya a la planxa | 14,00 |
| el braç de pop torrat a la brasa amb allioli | 16,50 |
| el llagostí de la llotja de la Ràpita cuit a la planxa sobre un llim de sal (unitat) | 3,00 |
| els escamarlans a la planxa de la llotja de Sant Carles de la Ràpita | 26,20 |

10% iva inclòs

Rc:1169/2011 disposem de fulls d'al·lèrgens a la vostra disposició

dels arrossars, el sabor del Delta

| | |
|--|-------|
| l'arròs caldós d'escamarlans i rap | 16,50 |
| l'arròs caldós de cranc blau | 16,50 |
| l'arròs melós d'anguila i ànec | 16,00 |
| l'arròs negre | 15,00 |
| l'arròs sec d'escrita i llagostins | 15,50 |
| l'arròs sec d'ànec amb llagostins i cloïsses | 16,90 |

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

10% iva inclòs

Rc:1169/2011 disposem de fulls d'al·lèrgens a la vostra disposició

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 |
| el suquet de peix | 26,50 |
| les paupiettes de llenguado i escamarlà a la meunière | 19,90 |
| la suprema de llobarro salvatge a la planxa amb verduretes | 21,45 |
| el llom de tonyina vermella de Balfegó a la planxa | 22,90 |
| la cua de rap a la planxa amb un saltejat d'all tendres i bolets | 19,50 |
| l'anguila guisada a l'estil tradicional del delta amb ceba, tomàquet i all | 13,90 |
| la caldereta de cranc blau | 16,50 |

de les muntanyes i la ribera

| | |
|---|-------|
| el magret d'ànec amb un confit de ceba caramel·litzada, foie i prunes | 15,30 |
| el pit d'ànec khaki amb ou escalfat i reducció de vi negre dolç | 15,30 |
| el filet de vedella gallega a la brasa | 18,90 |
| el txuletón de vedella gallega a la brasa | 21,00 |
| pa | 1,10 |

menú degustación

compuesto por cinco entrantes en los cuales 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 de pescado, degustaremos también una selección de quesos de los ports y dos postres uno ligero y otro consistente. finalmente podrán elegir entre café o nuestra selección de infusiones naturales. cada día este menú es diferente y va acorde con los mejores productos del mercado seleccionados según la estación con tal de revivir diferentes experiencias.

45,00

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

para hacer boca

| | |
|---|-------|
| la ensalada de atún rojo de Balfegó confitada con aceite de oliva, cítricos y salsa de soja | 15,95 |
| el jamón de bellota joselito con pan tostado y tomate | 25,00 |
| las vieiras a la plancha con fondo de pato y foie braseado | 17,00 |
| las almejas con crema de jamón y trufa de verano de Morella | 17,60 |
| el ceviche de corvina con cebolla morada, leche de tigre, aguacate y shiso | 17,90 |
| los caracoles de mar gratinados con una emulsión de ajos tiernos | 12,00 |
| las navajas de la <i>punta de la banya</i> a la plancha | 14,00 |
| el brazo de pulpo asado a la brasa allioli | 16,50 |
| el langostino de la lonja de Sant Carles de la Ràpita a la plancha (unidad) | 3,00 |
| las cigalas a la plancha de la lonja de Sant Carles de la Ràpita | 26,20 |

10% iva incluido

de los arrozales, el sabor del delta

| | |
|--|-------|
| el arroz caldoso de cigalas y rape | 16,50 |
| el arroz caldoso de cangrejo azul | 16,50 |
| el arroz meloso de anguila y pato | 16,00 |
| el arroz negro | 15,00 |
| el arroz seco de raya y langostinos | 15,50 |
| el arroz seco de pato, langostinos y almejas | 16,90 |

los arroces sólo se servirán a partir de 2 raciones como mínimo.

10% iva incluido

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 |
| el suquet de pescado | 26,50 |
| las paupiettes de lenguado y cigala a la meunière | 19,90 |
| la suprema de lubina salvaje a la plancha con verduritas | 21,45 |
| el lomo de atún rojo de balfegó a la plancha | 22,90 |
| la cola de rape a la plancha con un salteado de ajos tiernos y setas | 19,50 |
| la anguila guisada al estilo tradicional del delta con cebolla, tomate i ajo | 13,90 |
| la caldereta de cangrejo azul | 16,50 |

de las montañas y la ribera

| | |
|--|-------|
| el magret de pato con un confit de cebolla caramelizada, foie y ciruelas | 15,30 |
| la pechuga de pato khaki con huevo escalfado y reducción de mistela | 15,30 |
| el solomillo de ternera gallega a la brasa | 18,90 |
| el chuletón de ternera gallega a la brasa | 21,00 |
| 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 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

45,00

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

to whet the appetite

| | |
|---|-------|
| red tuna's salad with olive oil, citrus and soy sauce | 15.95 |
| Joselito acorn-fed Iberian ham with toast and tomato | 25.00 |
| grilled scallops with duck sauce and braised foie gras | 17.00 |
| clams with creamed sauce acorn-fed Iberian ham and Morella summer truffle | 17.60 |
| corvina ceviche with purple onion, tiger milk, avocado and shiso | 17.90 |
| sea snails au gratin with an emulsion of garlic | 12.00 |
| grilled razors clams | 14,00 |
| wood-grilled octopus tentacle with allioli (garlic mayonnaise) | 16.50 |
| grilled shrimp from Ràpita fish market (1 unit) | 3.00 |
| grilled Norway lobster from Sant Carles de la Ràpita fish market | 26.20 |

10% vat included

from the rice fields, the flavour of the Delta

| | |
|--|-------|
| rice stew with Norway lobster and monkfish | 16.50 |
| rice stew with blue crab | 16.50 |
| creamy rice with eel and duck | 16.00 |
| black rice | 15.00 |
| rice with skate and prawns | 15.50 |
| rice with duck, prawns and clams | 16.90 |

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 |
| fish suquet (stew) | 26.50 |
| sole and Norway lobsters' paupiettes with meunière sauce | 19.90 |
| grilled seabass with vegetables | 21.45 |
| grilled Balfegó red tuna | 22.90 |
| Monkfish with sautéed garlic and mushrooms | 19.50 |
| traditional-style stewed eel from the Delta with onion, tomato and garlic | 13.90 |
| blue crab's <i>caldereta</i> stew with fisherman's sauce | 16.50 |

from the mountains and the shore

| | |
|---|-------|
| duck magret with caramelised onion, foie gras and plum confit | 15.30 |
| khaki duck breast with a poached egg and sweet red wine reduction | 15.30 |
| chargrilled Galician veal fillet | 18.90 |
| chargrilled Galician veal chop | 21.00 |
| bread | 1.10 |

10% vat included

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.

45,00

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

pour entrer en appétit

| | |
|---|-------|
| salade de thon rouge à l'huile d'olive, agrumes et sauce soja | 15,95 |
| jambon ibérique joselito accompagné de pain grillé frotté à la tomate | 25,00 |
| coquilles saint jacques grillés avec sauce au canard et foie gras braisé | 17,00 |
| palourdes à la crème au jambon ibérique de gland et truffe d'été de morella | 17,60 |
| ceviche du corvina avec oignon violet, lait de tigre, avocat et shiso | 17,90 |
| escargots de mer gratinés avec émulsion d'ails doux | 12,00 |
| les couteaux de mer à la plancha | 14,00 |
| bras de poulpe braisé au feu de bois à l'ailloli | 16,50 |
| crevette de la halle de sant carles de la ràpita grillée (unité) | 3,00 |
| langoustines de la halle de sant carles de la ràpita grillées | 26,20 |

10 % de tva comprise.

des rizières, la saveur du Delta

| | |
|--|-------|
| riz au bouillon de langoustines et à la lotte | 16,50 |
| riz au bouillon de crabe bleu | 16,50 |
| riz mielleux aux anguilles et au canard | 16,00 |
| riz noir | 15,00 |
| riz sec à la raie et aux crevettes | 15,50 |
| riz sec au canard, avec crevettes et palourdes | 16,90 |

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 |
| <i>suquet</i> de poisson (fricassée) | 26,50 |
| paupiettes de sole et langoustines à la meunière | 19,90 |
| loup de mer sauvage grillé avec les légumes | 21,45 |
| filet de thon rouge de chez Balfegó grillé | 22,90 |
| queue de lotte avec l'ail tendre et des champignons sautés | 19,50 |
| anguille cuisinée selon la recette traditionnelle du Delta, à l'oignon, tomate et ail | 13,90 |
| <i>caldereta</i> du crabe bleu (ragoût de crabe bleu) | 16,50 |

des montagnes et du fleuve

| | |
|--|-------|
| magret de canard au confit d'oignon caramélisé, foie gras et prunes | 15,30 |
| poitrine de canard khaki avec œuf poché et réduction de vin rouge doux | 15,30 |
| filet de veau galicienne braisé | 18,90 |
| côte de veau galicienne braisé | 21,00 |
| | |
| pain | 1,10 |

10 % de tva comprise.