

menú degustació

Sopa de meló amb catxels
Sopa de melón con berberechos

Ensaladilla de llagostí
Ensaladilla de langostino

Ravioli farcit de gamba blanca i mató
Ravioli relleno de gamba blanca y requesón

Canyuts del Delta regats amb menière cítrica
Navajas del Delta regados con menière cítrica

Torreznos d'anguila amb ou a baixa temperatura
Torreznos de anguila con huevo a baja temperatura

Arròs negre de bacallà amb el seu pilpil
Arroz negro de bacalao con su pilpil

Arròs caldos d'escamarla i gamba +3€
Arroz caldoso de cigala y gamba
Fideua negra de llamàntol +9€
Fideua negra de bogavante



Magret d'ànec madurat amb reducció de taronja
Magret de pato madurado con reducción de naranja

La nostra versió del Carrot Cake
Nuestra versión del Carrot Cake

Aigua
Agua

4 8 €

delta
restaurant

pels nens



Escull dos plats per combinar-los
Escoge dos platos para combinarlos

*Macarrons a la bolonyesa
Macarrones boloñesa

*Sopa de carn
Sopa de carne

*Amanida de tomàquet amb formatge
Ensalada de tomate con queso

*Croquetes
Croquetas

*Nuggets

*Lluç al vapor
Merluza al vapor



GELAT O MACEDÒNIA O IOGURT
Helado o macedonia o yogurt



AIGUA
Agua

13,50€

MACARRONS A LA BOLONYESA
macarrones a la Boloñesa

8€

PIZZA MARGARITA
Pizza Margarita

10€



entrants



Servei de pa 1,20€
Servicio de pan

freds

Anguila fumada amb daus de tomàquet natural

Anguila ahumada con dados de tomate natural /

Amanida de tomàquet amb burrata i tàrtar d'anguila

Ensalada de tomate con burrata y tartar de anguila

Amanida amb pernil d'ànec i mostassa antiga

Ensalada con jamón de pato y mostaza antigua

Ostra del Delta amb mojito i poma Granny Smith o al natural

Ostra del Delta con mojito y manzana Granny Smith o al natural

Ostra del Delta al natural

Ostra del Delta con mojito y manzana Granny Smith o al natural

Carpacci de tonyina (Chutoro)

Carpaccio de atún

Tartar tonyina Balfegó

Tartar atún Balfegó

Formatges del món

Quesos del mundo

Pa de vidre i tomàquet

Pan de cristal y tomate

continuem amb ...

calents

Canyuts amb meniere cítrica

Navajas con meniere cítrica

Musclos amb all cremat

Mejillones al ajo quemado

Grumols

Almeja fina

Catxel

Berberechos

Tempura d'ortigues de mar

Tempura de ortigas de mar

Xapadillo amb samfaina

Chapadillo con sanfaina

Calamars a la romana amb maionesa cítrica

Calamares a la romana con mayonesa cítrica

Xipirons amb tempura

Chipirones con tempura

Llagostins al ron (6 unitats)

Langostinos al ron

Cuixes de granota en tempura

Ancas de rana con tempura

Patates Braves

Patatas Bravas

Ració patates

Ración de patatas

Pop amb parmentier fina de patata

Pulpo con parmentier fina de patata

Croquetes de pernil ibèric (6 unitats)

Croquetas de jamón ibérico

Show cooking de llamàntol

Show cooking de bogavante

Escamarlans (1 ud)

Cigalas

1/2

Ració

9€

17€

12,50€

25€

18€

19€

19€

9€

17€

21€

24€

15€

9,50€

5€

25€

9€

55€

10,50€

arrossos i fideus

Arrossos mínim 2 p
Arroces mínimo 2 p

Màxim 2 tipus d'arròs per taula
Máximo 2 tipos de arroz por mesa

Nits per encàrrec
Noches por encargo

Arròs melòs d'ortigues de mar 30€

Arroz meloso de ortigas de mar

Arròs negre 19€

Arroz negro

Arròs de verdures 16€

Arroz de verduras

Arròs amb tot pelat 20€

Arroz con todo pelado

Arrossejat 16€

Arrossejat

Arròs de llamàntol O carabinero 30€

Arroz de bogavante O carabinero

Arròs caldos d'ànec tradicional estil caveró 22€

Arroz caldoso de pato tradicional estilo caveró

Arròs de cranc 20€

Arroz de cangrejo

Arròs caldós d'escamarlà i gamba 22€

Arroz coldoso de cigala y gamba

Paella Delta Hotel mixta 20€

Paella Delta Hotel mixta

Fideua negra de llamàntol 30€

Fideua negra de bogavante

carn

Steak Tartar a l'estil Corea

Steak Tartar a estilo Coreano

25,50€

brasa / grill

Filet de vedella

Solomillo de ternera

28€

Magret d'ànec madurat en reducció de vermut i salsa de taronja

Magret de pato madurado con reducción de vermut y salsa de naranja

20€

Pluma Ibèrica

Pluma Ibérica

22€

Chuletón Rubia Gallega

Chuletón Rubia Gallega

85€/Kg

hamburgueses

Consultin opció / Consulten opción 

Hamburguesa Smoke: carn d' Angus, ceba cruixent, formatge fumat i maionesa cítrica

Hamburguesa Smoke: carne de Angus, cebolla crujiente, queso ahumado y mayonesa cítrica

14€

Hamburguesa Single Barrels: carn d'Angus, beicon, ou ferrat, ceba cruixent i

salsa Jack Daniels

Hamburguesa Single Barrels: carne de Angus, beicon, huevo frito, cebolla crujiente y salsa Jack Daniels

16,50€

Hamburguesa de pollastre cruixent, ou i formatge sec amb salsa cítrica i pa de carbó

Hamburguesa de pollo, huevo y queso seco con mayonesa cítrica y pan de carbón

15€

Hamburguesa de cartxofa i pebrot del piquillo amb pa de carbó

Hamburguesa de alcachofa y pimiento del piquillo con pan de carbón

13€

peix

Bacallà a l'estil del Xef

Bacalao al estilo del Chef

24€

Llenguado a la planxa o meniere

Lenguado a la plancha o meniere

25€

Llom de llobarro amb parmentier, escalivada i meniere cítrica

Lomo de lubina con parmentier, escalivada y meniere cítrica

23,50€

Anguila en suc al nostre rollo

Anguila en jugo a nuestro rollo

20€

Pop amb parmentier fina de patata

Pulpo con parmentier fina de patata

25€

Carpacci de tonyina (Chutoro)

Carpaccio de atún

28€

Tartar tonyina Balfegó

Tartar atún Balfegó



23,50€

racó vegà

menú

Tàrtar de tofu amb tomàquet i adobats

Tartar de tofu con tomate y encurtidos

Cuscus amb catifa d'hummus de remolatxa

Cuscus con alfombra de hummus de remolacha

Gaspatxo de sindria

Gazpacho de sandia

Pasta saltejada amb verdures

Pasta salteada con verduras

Mandonguilles amb samfaina

Albóndigas con sanfaina

Coulant vegà amb sorbet de mandarina

Coulant vegano con sorbete de mandarina

Aigua (Celler no inclòs)

Agua

40€

Tàrtar de tofu amb tomàquet i adobats

Tartar de tofu con tomate y encurtidos

10€

Crema de l'hort

Crema del huerto

9€

Pasta amb bolets

Pasta con setas

10€

tasting menu

Melon soup with cockles
Soupe de melon aux coques / Melonensuppe mit Herzmuscheln

Prawn salad
Salade de crevettes / Garnelensalat

Ravioli stuffed with white prawns and ricotta cheese
Raviolis farcis aux crevettes blanches et à la ricotta / Ravioli gefüllt mit weißen Garnelen und Ricotta

Delta razor clams drizzled with citrus sauce
Couteaux du Delta arrosés de sauce citronnée / Messer aus dem Delta mit Zitronen-Menièr-Sauce

Bacon of eel with egg at low temperature
Bacon d'anguille avec œuf à basse température / Speck von Aal mit Ei bei niedriger Temperatur

Black rice with cod and pilpil sauce

Riz noir à la morue avec sa sauce pilpil / Schwarzer Reis mit Kabeljau und Pilpil-Sauce

Evenings only on request le
soir, sur demande
Abends nur auf Anfrage

Galley and prawn rice +3€
Riz à la langoustine et aux crevettes / Kaisergranat und Krabbenreis
Black fideua with lobster +9€
/Homard noir fideua / Schwarzer Hummer fideua



Matured duck breast with orange reduction
Magret de canard affiné avec réduction d'orange / Gereifte Entenbrust mit Orangenreduktion

Our version of Carrot Cake
Notre version du gâteau aux carottes / Unsere Version des Karottenkuchens

Water
Eau / Wasser

48 €

delta
restaurant

for children



Choose two to combine
Choisissez deux à combiner
Zwei auswählen und kombinieren

*Macarroni bologne
Macaroni bolognaise / Makkaroni Bolognese

*Meat soup
Soupe de viande / Fleischsuppe

*Tomato salad with cheese
Salade de tomates au fromage / Tomatensalat mit Käse

*Croquettes
Croquettes / Krokette

*Nuggets

*Hake Steamed
Merlu cuit à la vapeur / Gedämpfter Seehecht



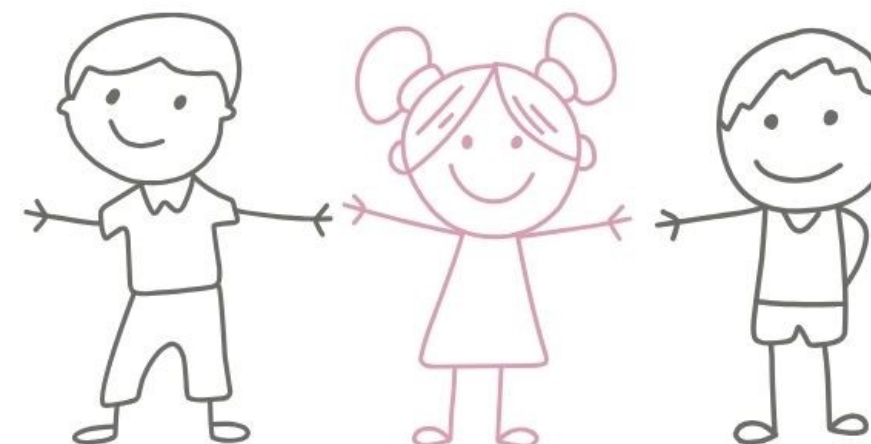
Ice cream or fruit salad or yogurt
Crème glacée ou macédoine ou yaourt
Eis oder Obstsalat oder Joghurt



Water
Eau / Wasser

13,50€

Macaroni Bolognese	8€
Macaronis à la Bolognese / Makkaroni Bolognese	
Margarita Pizza	10€
Margarita Pizza / Margarita-Pizza	



starters

Servei de pa 1,20€
Servicio de pan

cold

Smoked eel with diced tomato with toasted bread

Anguille fumée avec dés de tomate nature et son pain grillé / Geräucherter Aal mit gewürfelten Naturtomaten

Tomato salad with burrata and smoked eel tartar

Salade de tomate avec burrata et tartare d'anguille / Tomatensalat mit Burrata und Aal-Tartar

Duck ham and old mustard salad

Salade de jambon de canard et moutarde à l'ancienne / Salat mit Entenschinken und altem Senf

Delta oyster with mojito and Granny Smith apple

Huître du Delta avec mojito et pomme Granny Smith / Delta Auster mit Mojito und Granny Smith Apfel

Natural Delta oyster

Huître Delta, naturelle / Delta-Auster, natürlich

Tuna carpaccio

Carpaccio de thon / Thunfisch-Carpaccio

Balfegó tuna tartar

Tartare de thon Balfegó / Balfegó Thunfisch-Tartar

Cheeses of the world

Fromages du monde / Käsesorten der Welt

Glass bread with tomato

Pain de verre et tomates / Glasbrot und Tomate

we continue with ...

1/2 Ració

9€ 16€

16,50€

16€

3,50€

3,50€

28€

23,50€

15€

4.80€

hot starters

Razor clams with citrus meniere

Palourdes à la mnière d'agrumes / Schwertmuscheln mit Zitrusmeniere

Mussels with burnt garlic

Moules à l'ail brûlé / Muscheln mit verbranntem Knoblauch

Fine clam

Palourde fine / Feine Muschel

Cockles

Coques / Herzmuscheln

Sea nettle tempura

Tempura d'orties de mer / Brennnessel-Tempura

"Xapadillo" eel with ratatouille

"Xapadillo" anguille à la ratatouille / "Xapadillo" Aal mit Ratatouille

Squid à la romaine with citrus mayonnaise

Calamars à la romaine avec mayonnaise d'agrumes / Calamaria la romana mit Zitrusmayonnaise

Babysquid in tempura

Petits calamars en tempura / Baby-Tintenfisch in Tempura

Prawns in rum (6 u)

Crevettes au rhum / Krabben in Rum

Frog legs in tempura

Cuisses de grenouille avec tempura / Froschschenkel mit Tempura

Patatas bravas (spicy potatoes)

Patatas bravas / Bratkartoffeln

Potato ration

Ration de pommes de terre / Ration Kartoffeln

Octopus with fine potato parmentier

Poulpe avec parmentier de pommes de terre fines / Oktopus mit feinem Kartoffelparmentier

Iberian ham croquettes (6 u)

Croquettes de jambon ibérique / Kroketten mit iberischem Schinken

Show cooking of lobster

Montrer la cuisson du homard / Schaukochen von Hummer

Norway lobsters (1 u)

Langoustines / Kaisergranat

1/2 Ració

9€ 17€

12,50€

25€

18€

19€

19€

9€ 17€

21€

24€

15€

9,50€

5€

25€

9€

50€

10,50€

rice and pasta

Rices minimum 2 p Max 2 types of rice per table Evenings only on request
Plats de riz minimum 2 p Max 2 types de riz par table Le soir sur demande
Reisgerichte für mindestens 2 p Max zwei Reissorten pro Tisch Abends nur auf Anfrage

Mellow rice with sea nettles	30€
Riz moelleux aux orties de mer / Zarter Reis mit Brennesseln	
Rice with squid ink	19€
Riz à l'encre de seiche / Schwarzer Reis	
Rice with vegetables	16€
Riz de légumes / Gemüsereis	
Rice without shells	20€
Riz sans coquilles / Geschälter Reis	
Dry rice with fish broth	16€
Riz sec au fumet de poisson / Trockener Reis mit Fischbrühe	
Lobster OR carabinero rice	30€
Riz au homard OU carabinero / Reis mit Hummer ODER Krabben	
Juicy duck rice La Cava style	22€
Riz juteux de canard au style de La Cava / Traditioneller Entenreis nach La Cava-Art mit Brühe	
Crab rice	20€
Riz au crabe / Krabbenreis	
Rice stew with crayfish and prawns	22€
Ragôut de riz avec écrevisses et crevettes / Reis mit Langustinen und Garnelen	
Paella Delta Hotel	20€
Paella Delta Hotel mixte / Paella Delta Hotel gemischt	
Black fideua with lobster	30€
Homard noir fideua / Schwarzer Hummer fideua	

meat

Steak Tartar Korean Style	25,50€
Tartare de steak à la coréenne / Steak-Tartar auf koreanische Art	

grill

Fillet of beef	28€
Filet de bœuf / Rinderfilet	
Matured duck breast with vermouth reduction and orange sauce	20€
Magret de canard affiné avec réduction de vermouth et sauce à l'orange / Gereifte Entenbrust mit Wermutreduktion und Orangensauce	
Iberian Feather	22€
Plume ibérique / Iberische Feder	
Chuletón Rubia Gallega	85€/Kg
Chuletón Rubia Gallega / Chuletón Rubia Gallega	

burger

Consult option / option de consultation / Beratungsoption 

Smoke Burger: Angus beef, crispy onion, smoked cheese and citrus mayonnaise	
Smoke Burger : boeuf Angus, oignon croustillant, fromage fumé et mayonnaise aux agrumes / Smoke Burger: Angus-Rindfleisch, knusprige Zwiebeln, geräucherter Käse und Zitrusmayonnaise	14€
Single Barrels Burger: Angus beef, bacon, fried egg, crispy onion and Jack Daniels sauce	
Single Barrels Burger : bœuf Angus, bacon, œuf au plat, oignon croustillant et sauce Jack Daniels / Single Barrels Burger: Angus-Rindfleisch, Speck, Spiegelei, knusprige Zwiebeln und Jack Daniels-Sauce	16,50€
Chicken, egg and dry cheese burger with citrus mayonnaise and charcoal bun	
Burger de poulet, d'œuf et de fromage sec avec mayonnaise aux agrumes et pain au charbon de bois / Burger mit Huhn, Ei und trockenem Käse mit Zitrusmayonnaise und Holzkohlenbrötchen	15€
Artichoke and piquillo pepper burger with charcoal bread	
Burger d'artichauts et de poivrons du piquillo avec pain au charbon de bois / Artischocken- und Piquillo-Burger mit Holzkohlenbrot	13€

fish



Codfish Xef's style

Le style de Codfish Xef / Kabeljau Xef's Stil

24€

Grilled sole or meniere

Sole ou menière grillée / Gegrillte Seezunge oder Meniere

25€

Sea bass loin

Longe de bar / Wolfsbarsch-Rückenstück

23,50€

Eel in juice on our roll

Anguille au jus sur notre rouleau / Aal in Saft auf unserem Brötchen

20€

Octopus with fine potato parmentier

Poulpe avec parmentier de pommes de terre fines / Oktopus mit feinem Kartoffelparmentier

25€

Tuna Carpaccio

Carpaccio de thon / Thunfisch-Carpaccio

28€

Balfegó tuna tartar

Tartare de thon Balfegó / Balfegó Thunfisch-Tartar

23,50€



vegan



menú

Tofu tartar with tomato and pickles

Tartare de tofu avec tomate et cornichons

Tofu-Tartar mit Tomaten und Gurken

Cuscus with beetroot hummus carpet

Cuscus avec tapis de houmous à la betterave rouge

Couscous mit Rote-Bete-Hummus-Teppich

Watermelon Gazpacho

Gazpacho de pastèque

Wassermelonen-Gazpacho

Sautéed pasta with vegetables

Pâtes sautées aux légumes

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Meatballs with sanfaina

Boulettes de viande à la sanfaina

Frikadellen mit Sanfaina

Vegan coulant with mandarina sorbet

Coulant végétalien avec sorbet à la mandarine

Veganer Coulant mit Mandarinen sorbet

Water

Eau / Wasser

40€

Tofu tartar with tomato and pickles

Tartare de tofu avec tomate et cornichons / Tofu-Tartar mit Tomaten und Gurken

10€

Vegetable garden cream

Crème de jardin / Gartencreme

9€

Pasta with mushrooms

Pâtes aux champignons / Nudeln mit Champignons

10€