

menú degustació

Ostra del Delta
Ostra del Delta

Anguila fumada amb ensaladilla
Anguila ahumada con ensaladilla

Llagostí amb cruixent d'arròs verd, quicos i toc fumat
Langostino con crujiente de arroz verde, quicos y toque ahumado

Canyuts del Delta regats amb aire de mar
Navajas del Delta regados con aire de mar

Ou a baixa temperatura amb bolets de temporada
Huevo a baja temperatura con setas de temporada

Arròs melòs de bacallà amb el seu pilpil
Arroz meloso de bacalao con su pilpil

Arròs caldos d'escamarlà 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

Caneló de coco i paper d'arròs amb fruites
Canelón de coco y papel de arroz con frutas

Aigua i vi de la Terra Alta
Agua y vino de la Terra Alta

49 €

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

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

Xípirons 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€

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 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 0 de carabinero 30€
Arroz de bogavante 0 de 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

Rissoto d'ortigues de mar 30€
Rissoto de ortigas de mar

carn

Steak Tartar a l'estil Corea 25,50€
Steak Tartar al estilo Coreano

brasa / grill

Filet de vedella 28€
Solomillo de ternera

Magret d'ànec madurat en reducció de vermut i salsa de taronja 20€
Magret de pato madurado con reducción de vermut y salsa de naranja

Pluma Ibèrica 22€
Pluma Ibérica

Chuletón Rubia Gallega 85€/Kg
Chuletón Rubia Gallega

Entrecot madurat 60€/Kg
Entrecot madurado

hamburgueses

Consultin opció / Consulten opción 

Hamburguesa Smoke: carn d'Angus, ceba cruixent, formatge fumat i maionesa cítrica 14€
Hamburguesa Smoke: carne de Angus, cebolla crujiente, queso ahumado y mayonesa cítrica

Hamburguesa Single Barrels: carn d'Angus, beicon, ou ferrat, ceba cruixent i salsa Jack Daniels 16,50€
Hamburguesa Single Barrels: carne de Angus, beicon, huevo frito, cebolla crujiente y salsa Jack Daniels

Hamburguesa de pollastre cruixent, ou i formatge sec amb salsa cítrica 15€
Hamburguesa de pollo, huevo y queso seco con mayonesa cítrica

Hamburguesa de cartxofa i pebrot del piquillo 13€
Hamburguesa de alcachofa y pimiento del piquillo

Brioix de cua de bou 16,50€
Brioche de rabo de toro

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 al nostre rollo

Anguila 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

Delta oyster

Huître du Delta / Austern aus dem Delta

Smoked eel with potato salad

Anguille fumée avec salade russe / Geräucherter Aal mit Kartoffelsalat

Prawn with crispy green rice, corn kernels and a hint of smoke

Crevettes roses accompagnées de riz vert croustillant, de maïs soufflé et d'une touche fumée /
Garnelen mit knusprigem grünem Reis, Maiskörnern und einem Hauch von Rauch

Knives from the Delta sprinkled with sea air

Couteaux du Delta arrosés d'air marin / Messer aus dem Delta, umgeben von Meeresluft

Low-temperature egg with seasonal mushrooms

Œuf à basse température avec champignons de saison / Eier bei niedriger Temperatur mit Pilzen der Saison

Creamy cod rice with pilpil sauce

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

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

Crayfish and prawn rice stew +3€
Riz au bouillon, langoustines et crevettes / Reisgericht mit Kaisergranat und Garnelen

Black fideua with lobster +9€
Fideua noire au homard / Schwarze Fideua mit Hummer



Matured duck breast with orange reduction

Magret de canard affiné avec réduction d'orange / Gereifte Entenbrust mit
Orangenreduktion



Coconut and rice paper roll with fruit

Cannelloni à la noix de coco et papier de riz aux fruits / Kokos-Cannelloni und Reispapier mit Früchten

Water and wine from Terra Alta

Eau et vin de la Terra Alta / Wasser und Wein aus Terra Alta

49 €

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 / Krokettten

*Nuggets

*Hake Steamed

Merlu cuit à la vapeur / Gedämpfter Seehecht



Ice cream or fruit salad our yogurt

Crème glacée ou macédoine ou yaourt
Eis oder Obstsalat oder Joghurt



Water

Eau / Wasser

13,50€

Macaroni Bolognese

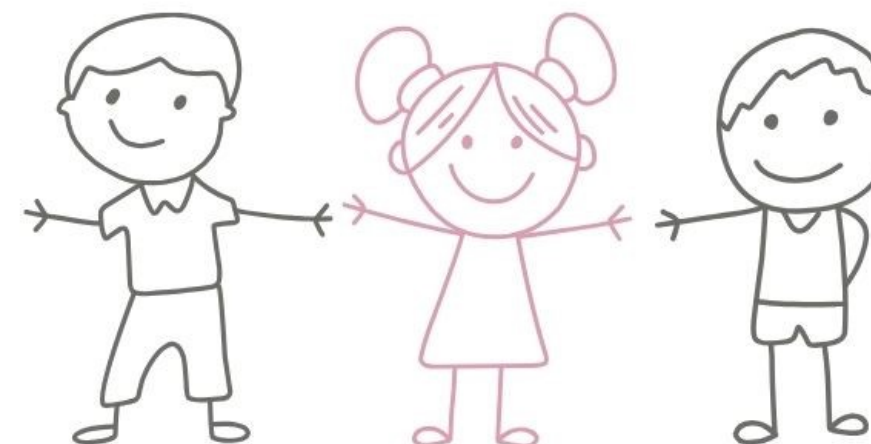
8€

Macaronis à la Bolognaise / 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 manière d'agrumes / Schwertmuscheln mit Zitrusmeniere

Mussels with burnt garlic

Moules à l'ail brûlé / Muscheln mit verbranntem Knoblauch

Fine clam

Palourde fine / Feine Muschel

Sea nettle tempura

Tempura d'orties de mer / Brennessel-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 / Calamari a la romana mit Zitrusmayonnaise

Baby squid in tempura

Petits calamars en tempura / Baby-Tintenfisch in Tempura

Prawns in rum (6 u)

Crevettes au rum / 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 / Krokettten 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€

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

Rice with squid ink 19€

Riz à l'encre de seiche / Schwarzer Reis

Rice with vegetables 16€

Riz de légumes / Gemüse Reis

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€

Ragout 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

Sea nettle risotto 30€

Risotto aux orties de mer / Risotto mit Seenadeln

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

Matured entrecôte 60€/Kg

Entrecôte maturée / Gereiftes Entrecôte

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

Burger de poulet, d'œuf et de fromage sec avec mayonnaise aux agrumes / Burger mit Huhn, Ei und trockenem Käse mit Zitrusmayonnaise

15€

Artichoke and piquillo pepper burger

Burger d'artichauts et de poivrons du piquillo avec pain / Artischocken- und Piquillo-Burger

13€

Oxtail brioche 16,50€

Brioche à la queue de taureau / Ochsenchwanz-Brioche

fish



Codfish Xef's style Le style de Codfish Xef / Kabeljau Xef's Stil	24€
Grilled sole or meniere Sole ou meniere grillée / Gegrillte Seezunge oder Meniere	25€
Sea bass loin Longe de bar / Wolfsbarsch-Rückenstück	23,50€
Eel on our roll Anguille sur notre rouleau / Aal 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 Mandarinsorbet
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€