

menú degustació

Ostra del Delta amb toc de mojito
Ostra del Delta con toque de mojito

Tres textures de llobarro
Tres texturas de lubina

Taco d'ànec a la taronja i canyella
Taco de pato a la naranja y canela

Crema de coliflor amb bolets de temporada i anguila
Crema de coliflor con setas de temporada y anguila

Cor de carxofa amb foie fresc i pure d'albergínia fumada i ldaziabal
Corazón de alcachofa con foie fresco y pure de berenjena ahumada e ldaziabal


A les nits només per
encàrrec
A las noches solo por encargo

Arròs de carxofa i galeres
Arroz de alcachofa y galeras

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



Calamars farcits de foie i baldana
Calamares rellenos de foie y morcilla

Torrija by Pep
Torrija by Pep

Aigua
Agua

(Celler no inclòs)

48 €

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

8,50€

PIZZA MARGARITA
Pizza Margarita

10€



entrants



freds

	1/2	Ració
Anguila fumada amb daus de tomàquet natural	9€	16€
Anguila ahumada con dados de tomate natural/		
Amanida de tomàquet amb burrata i tàrtar d'anguila		16,50€
Ensalada de tomate con burrata y tartar de anguila		
Amanida amb pernil d'ànec i mostassa antiga		16€
Ensalada con jamón de pato y mostaza antigua		
Ostra del Delta amb mojito i poma Granny Smith o al natural		3,50€
Ostra del Delta con mojito y manzana Granny Smith o al natural		
Ostra del Delta al natural		3,50€
Ostra del Delta con mojito y manzana Granny Smith o al natural		
Tataki de tonyina, alfàbrega i burrata		25,50€
Tataki de atún, albahaca y burrata		
Tartar tonyina Balfegó		23,50€
Tartar atún Balfegó		
Formatges del món		15€
Quesos del mundo		
Pa de vidre i tomàquet		4,80€
Pan de cristal y tomate		

continuem amb ...

calents

	1/2	Ració
Canyuts amb meniere cítrica	9€	17€
Navajas con meniere cítrica		
Musclos amb all cremat		12,50€
Mejillones al ajo quemado		
Grumols		25€
Almeja fina		
Pop amb parmentier fina de patata		25€
Pulpo con parmentier fina de patata		
Tempura d'ortigues de mar		19€
Tempura de ortigas de mar		
Xapadillo amb samfaina		19€
Chapadillo con sanfaina		
Show cooking de llamàntol		55€
Show cooking de bogavante		
Calamars a la romana amb maionesa cítrica	9€	17€
Calamares a la romana con mayonesa cítrica		
Xipirons amb tempura		23,50€
Chipirones con tempura		
Llagostins al ron (6 unitats)		24€
Langostinos al ron		
Cuixes de granota en tempura		15€
Ancas de rana con tempura		
Croquetes de pernil ibèric (6 unitats)		9€
Croquetas de jamón ibérico		
Escamarlans (1 ud)		10,50€
Cigalas		
Patates Braves		9,50€
Patatas Bravas		
Ració patates		5€
Ración de patatas		

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 20€
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 melòs d'ànec tradicional estil caveró 22€
Arroz meloso de pato tradicional estilo caveró

Arròs de cranc 20€
Arroz de cangrejo

Arròs caldós d'escamarlà i gamba 23,50€
Arroz coldoso de cigala y gamba

 Paella Delta Hotel mixta 22€
Paella Delta Hotel mixta

Fideua negra de llamàntol 30€
Fideua negra de bogavante

Arròs d'ortigues de mar 30€
Arroz 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 24€
Pluma Ibérica

Chuletón Rubia Gallega 85€/Kg
Chuletón Rubia Gallega

Entrecot madurat 50€/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

24,50€

Anguila al nostre rollo

Anguila a nuestro rollo

20€

Pop amb parmentier fina de patata

Pulpo con parmentier fina de patata

25€

Tartar tonyina Balfegó



Tartar atún Balfegó

23,50€

Crema de rap i llagostins

Crema de rape y langostinos

12€

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

Crema de l'hort

Crema del huerto

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 with a touch of mojito

Huître du Delta avec une touche de mojito / Austern aus dem Delta mit einem Hauch von Mojito

Three textures of llobarro

Trois textures de llobarro / Drei Texturen von Llobarro

Duck taco with orange and cinnamon

Taco de canard à l'orange et à la cannelle / Taco mit Ente, Orange und Zimt

Cream of cauliflower soup with seasonal mushrooms and eel

Crème de chou-fleur aux champignons de saison et anguille / Blumenkohlcremesuppe mit Pilzen der Saison und Aal

Artichoke heart with foie gras and smoked eggplant puree and Idaziabal / Cœur d'artichaut au foie gras et purée d'aubergines fumées et Idaziabal

/ Artischockenherzen mit Foie gras und geräuchertes Auberginenpüree und Idaziabal

Artichoke and mantis shrimp rice

Riz aux artichauts et cigales de mer / Reis mit Artischocken und Heuschrecken

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



Squid stuffed with foie gras and black pudding

Calamars farcis au foie gras et au boudin noir / Mit Foie gras und Blutwurst gefüllter Tintenfisch

Pep's torrija

Torrija du Pep / Torrija von Pep

Water

Eau / Wasser

(Cellar not included)

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

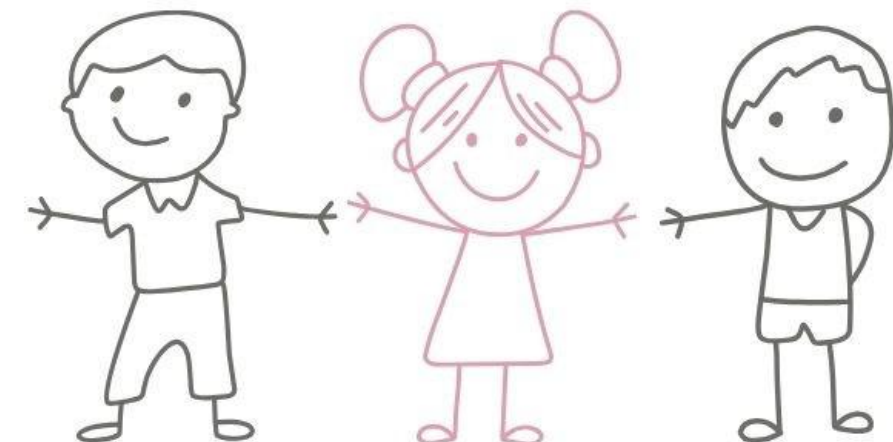


Water

Eau / Wasser

13,50€

Macaroni Bolognese	8,50€
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 tataki with basil and burrata cheese

Tatakya au thon, basilic et burrata / Thunfisch-Tatakya mit Basilikum und Burrata

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€

25,50€

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

Octopus with fine potato parmentier

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

Sea nettle tempura

Tempura d'orties de mer / Brennessel-Tempura

"Xapadillo" eel with ratatouille

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

Show cooking of lobster

Montrer la cuisson du homard / Schaukochen von Hummer

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 rhum / Krabben in Rum

Frog legs in tempura

Cuisses de grenouille avec tempura / Froschschenkel mit Tempura

Iberian ham croquettes (6 u)

Croquettes de jambon ibérique / Kroketten mit iberischem Schinken

Norway lobsters (1 u)

Langoustines / Kaisergranat

Patatas bravas (spicy potatoes)

Patatas bravas / Bratkartoffeln

Potatation

Ration de pommes de terre / Ration Kartoffeln

1/2 Ració

9€ 17€

12,50€

25€

25€

19€

19€

55€

9€ 17€

23,50€

24€

15€

9€

10,50€

9,50€

5€

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 20€
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 23,50€
Ragôut de riz avec écrevisses et crevettes / Reis mit Langustinen und Garnelen

 Paella Delta Hotel 22€
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 24€
Plume ibérique / Iberische Feder

Chuletón Rubia Gallega 85€/Kg
Chuletón Rubia Gallega / Chuletón Rubia Gallega

Matured entrecôte 50€/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 13€
Burger d'artichauts et de poivrons du piquillo avec pain / Artischocken- und Piquillo-Burger

Oxtail brioche 16,50€
Brioche à la queue de taureau / Ochsenschwanz-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	24,50€
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€
Balfegó tuna tartar Tartare de thon Balfegó / Balfegó Thunfisch-Tartar	23,50€
Monkfish and prawn cream soup Crème de lotte et crevettes roses / Creme aus Seeteufel und Garnelen	12€

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
Vegetable garden cream Crème de jardin Gartencreme
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€