

menú degustació

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

Gaspatxo de pop i tobiko de wasabi
Gazpacho de pulpo y tobiko de wasabi

"Causa limeña" de pop amb cítrics
"Causa limeña" de pulpo con cítricos

Tres textures de llobarro i llagostí
Tres texturas de lubina y langostino

Pil pil de gamba blanca amb els seus caps
Pil pil de gamba blanca con las cabezas

Arròs de pop amb allioli de codonyat
Arroz de pulpo con allioli de membrillo

Arròs de carrabiner o llamàntol +10€
Arroz de carabinero o bogavante
Arròs del senyoret +3€
Arroz del señorito



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

Chantilly de mango
Chantilly de mango

Aigua
Agua

(Celler no inclòs)

50 €



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

14€

MACARRONS A LA BOLONYESA
macarrones a la Boloñesa

9€

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

Tataki de tonyina, alfàbrega i burrata

Tataki de atún, albahaca y burrata

Tartar tonyina Balfegó

Tartar atún Balfegó

Formatges del món

Quesos del mundo

Pade vidre i tomàquet

Pan de cristal y tomate

Foie a la sal del Delta amb gelatina de mistela de la Terra Alta

Foie a la sal del Delta con gelatina de mistela de la Tierra Alta

continuem amb ...

calents

Canyuts amb meniere cítrica

Navajas con meniere cítrica

Musclos amb all cremat

Mejillones al ajo quemado

Grumols

Almeja fina

Pop amb parmentier fina de patata

Pulpo con parmentier fina de patata

Tempura d'ortigues de mar

Tempura de ortigas de mar

Xapadillo amb samfaina

Chapadillo con sanfaina

Show cooking de llamàntol

Show cooking de bogavante

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

Croquetes de pernil ibèric (6 unitats)

Croquetas de jamón ibérico

Escamarlans (1 ud)

Cigalas

Patates Braves

Patatas Bravas

Ració patates

Ración de patatas

Taco d'ànec a la taronja i canyella

Taco de pato a la naranja y canela

1/2 Ració

9€ 16€

16,50€

17€

3,50€

3,50€

25,50€

25,50€

18€

5€

21€

1/2 Ració

10€ 19€

13€

28€

28€

25€

22€

65€

10€ 18€

24€

28€

15€

9€

12€

9,50€

5€

7,90€

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 18€
Arroz de verduras

Arròs amb tot pelat 22€
Arroz con todo pelado


Arrossejat 18€
Arrossejat

Arròs de llamàntol 0 de carabinero - "Elaborat amb arròs Riet Vell" 35€
Arroz de bogavante 0 de carabinero - "Elaborado con arroz Riet Vell"

 Arròs melòs d'ànec tradicional estil caverò 23,50€
Arroz meloso de pato tradicional estilo caverò

Arròs de cranc 22€
Arroz de cangrejo

Arròs caldós d'escamarlà i gamba 25€
Arroz coldoso de cigala y gamba

 Paella Delta Hotel mixta 24€
Paella Delta Hotel mixta

Fideua negra de llamàntol 35€
Fideua negra de bogavante

Arròs d'ortigues de mar 35€
Arroz de ortigas de mar

carn

Steak Tartar a l'estil Corea 26€
Steak Tartar al estilo Coreano

brasa / grill

Filet de vedella 29€
Solomillo de ternera

Magret d'ànec madurat en reducció de vermut i salsa de taronja 22€
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 15€
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 17€
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 16€
Hamburguesa de pollo, huevo y queso seco con mayonesa cítrica

Hamburguesa de cartxofa i pebrot del piquillo 15€
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

29€

Llom de llobarro amb parmentier, escalivada i meniere cítrica

Lomo de lubina con parmentier, escalivada y meniere cítrica

25€

Anguila al nostre rollo

Anguila a nuestro rollo

20€

Pop amb parmentier fina de patata

Pulpo con parmentier fina de patata

28€

Tartar tonyina Balfegó

Tartar atún Balfegó



25,50€

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

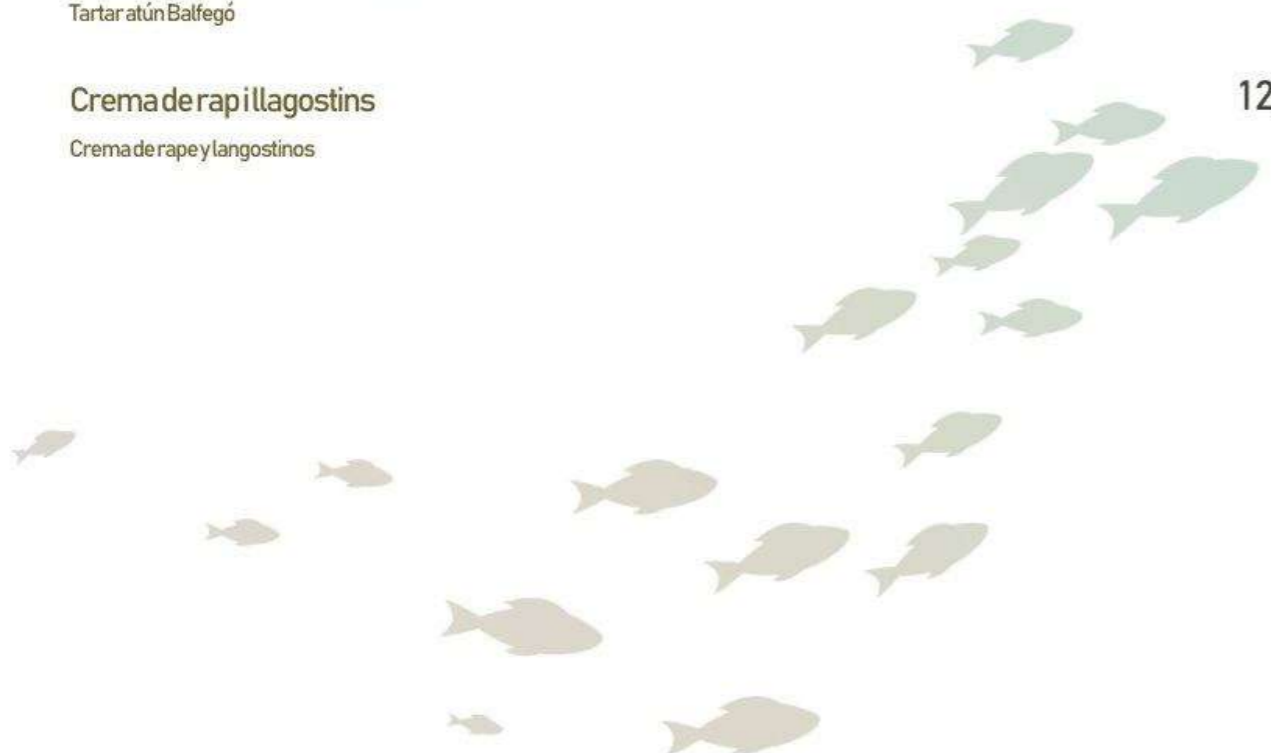
Crema del huerto

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

Octopus gazpacho with wasabi tobiko

Gaspacho au poulpe et au tobiko au wasabi / Gaspacho mit Tintenfisch und Wasabi-Tobiko

Lima-style octopus with citrus fruits

« Causa limeña » au poulpe et aux agrumes / „Causa limeña“ mit Tintenfisch und Zitrusfrüchten

Three textures of sea bass and prawns

Trois textures de bar et de crevettes / Drei Texturen von Wolfsbarsch und Garnelen

White prawn pil pil with the heads

Pil pil de crevettes blanches avec les têtes / Pil-Pil aus weißen Garnelen mit Köpfen

Octopus rice with garlic and quince oil

Riz au poulpe à l'ail et à l'huile de coing / Oktopus-Reis mit Knoblauch und Quittenöl

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

Rice with scarlet shrimp or lobster +10€

Riz aux crevettes rouges ou au homard / Reis mit Carabinero-Garnelen oder Hummer

Rice "Senyoret" +3€

Riz "Senyoret" / Reis "Senyoret"

Senyoret The ingredients are peeled and cleaned (prawns, squid, fish), so you can eat them without getting your hands dirty.

Matured duck breast with vermouth reduction and orange sauce

Magret de canard affiné avec réduction de vermouth et sauce à l'orange / Gereifte Entenbrust mit

Wermutreduktion und Orangensauce

Mango chantilly cream

Chantilly à la mangue / Mango-Baiser

Water
Eau / Wasser

(Cellar not included)

50 €

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

14€

Macaroni Bolognese

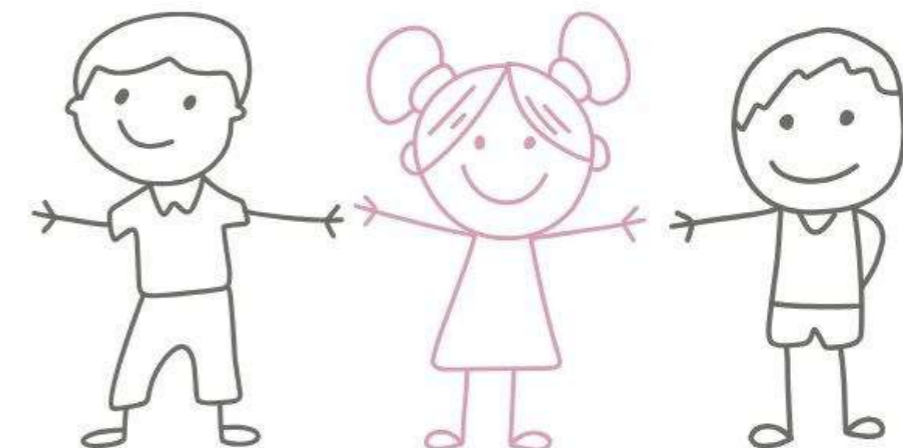
9€

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	9€	16€
Tomato salad with burrata and smoked eel tartar Salade de tomate avec burrata et tartare d'anguille / Tomatensalat mit Burrata und Aal-Tartar		16,50€
Duck ham and old mustard salad Salade de jambon de canard et moutarde à l'ancienne / Salat mit Entenschinken und altem Senf		17€
Delta oyster with mojito and Granny Smith apple Huitre du Delta avec mojito et pomme Granny Smith / Delta Auster mit Mojito und Granny Smith Apfel		3,50€
Natural Delta oyster Huitre Delta, naturelle / Delta-Auster, natürlich		3,50€
Tuna tataki with basil and burrata cheese Tatakya au thon, basilic et burrata / Thunfisch-Tatakya mit Basilikum und Burrata		25,50€
Balfegó tuna tartar Tartare de thon Balfegó / Balfegó Thunfisch-Tartar		25,50€
Cheeses of the world Fromages du monde / Käsesorten der Welt		18€
Glass bread with tomato Pain de verre et tomates / Glasbrot und Tomate		5€
Delta-style salt-cured foie gras with Terra Alta mistela jelly Foie au sel du Delta accompagné d'une gelée de mistela Terra Alta / Gänseleber aus dem Delta in Salzkruste mit Mistela-Gelee (Terra Alta)		21€

we continue with ...

hot starters

	1/2	Ració
Razor clams with citrus meniere Palourdes à la mérière d'agrumes / Schwertmuscheln mit Zitrusmeniere	10€	19€
Mussels with burnt garlic Moules à l'ail brûlé / Muscheln mit verbranntem Knoblauch		13€
Fine clam Palourde fine / Feine Muschel		28€
Octopus with fine potato parmentier Poulpe avec parmentier de pommes de terre fines / Oktopus mit feinem Kartoffelparmentier		28€
Sea nettle tempura Tempura d'orties de mer / Brennessel-Tempura		25€
"Xapadillo" eel with ratatouille "Xapadillo" anguille à la ratatouille / "Xapadillo" Aal mit Ratatouille		22€
Show cooking of lobster Montrer la cuisson du homard / Schaukochen von Hummer		65€
Squid à la romaine with citrus mayonnaise Calamars à la romaine avec mayonnaise d'agrumes / Calamari a la romana mit Zitrusmayonnaise	10€	18€
Babysquid in tempura Petits calamars en tempura / Baby-Tintenfisch in Tempura		24€
Prawns in rum (6 u) Crevettes au rhum / Krabben in Rum		28€
Frog legs in tempura Cuisses de grenouille avec tempura / Froschschenkel mit Tempura		15€
Iberian ham croquettes (6 u) Croquettes de jambon ibérique / Kroketten mit iberischem Schinken		9€
Norway lobsters (1 u) Langoustines / Kaisergranat		12€
Patatas bravas (spicy potatoes) Patatas bravas / Bratkartoffeln		9,50€
Potatation Ration de pommes de terre / Ration Kartoffeln		5€
Duck taco with orange and cinnamon Taco de canard à l'orange et à la cannelle / Taco mit Ente, Orange und Zimt		7,90€

rice and pasta

Rices minimum 2 p

Plats de riz minimum 2 p

Reisgerichte für mindestens 2 p

Max 2 types of rice per table

Max 2 types de riz par table

Max zwei Reissorten pro Tisch

Evenings only on request

Le soir sur demande

Abends nur auf Anfrage

Rice with squid ink 20€

Riz à l'encre de seiche / Schwarzer Reis

Rice with vegetables 18€

Riz de légumes / Gemüsereis

Rice without shells 22€

Riz sans coquilles / Geschälter Reis

Dry rice with fish broth 18€

Riz sec au fumet de poisson / Trockener Reis mit Fischbrühe

Lobster OR carabinero rice - "Made with Riet Vell rice" 35€

Riz au homard OU carabinero / Reis mit Hummer ODER Krabben - "Élaboré à partir de riz Riet Vell" / Gemaakt met Riet Vell-rijst

 Juicy duck rice La Cava style 23,50€

Riz juteux de canard au style de La Cava / Traditioneller Entenreis nach La Cava-Art mit Brühe

Crab rice 22€

Riz au crabe / Krabbenreis

Rice stew with crayfish and prawns 25€

Ragout de riz avec écrevisses et crevettes / Reis mit Langustinen und Garnelen

 Paella Delta Hotel 24€

Paella Delta Hotel mixte / Paella Delta Hotel gemischt

Black fideua with lobster 35€

Homard noir fideua / Schwarzer Hummer fideua

Sea nettle risotto 35€

Risotto aux orties de mer / Risotto mit Seenadeln

meat

Steak Tartar Korean Style 26€

Tartare de steak à la coréenne / Steak-Tartar auf koreanische Art

grill

Fillet of beef 29€

Filet de bœuf / Rinderfilet

Matured duck breast with vermouth reduction and orange sauce 22€

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 mûrée / Gereiftes Entrecôte

burger

Consult option / option de consultation / Beratungsoption 

Smoke Burger: Angus beef, crispy onion, smoked cheese and citrus mayonnaise 15€
Smoke Burger : boeuf Angus, oignon croustillant, fromage fumé et mayonnaise aux agrumes / Smoke Burger: Angus-Rindfleisch, knusprige Zwiebeln, geräucherter Käse und Zitrusmayonnaise

Single Barrels Burger: Angus beef, bacon, fried egg, crispy onion and Jack Daniels sauce 17€
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

Chicken, egg and dry cheese burger with citrus mayonnaise 16€
Burger de poulet, d'œuf et de fromage sec avec mayonnaise aux agrumes / Burger mit Huhn, Ei und trockenem Käse mit Zitrusmayonnaise

Artichoke and piquillo pepper burger 15€
Burger d'artichauts et de poivrons du piquillo avec pain / Artischocken- und Piquillo-Burger

Oxtail brioche 16,50€
Brioche à la queue de taureau / Ochschwanz-Brioche

fish



Codfish Xef's style Le style de Codfish Xef / Kabeljau Xef's Stil	24€
Grilled sole or meniere Sole ou mnière grillée / Gegrillte Seezunge oder Meniere	29€
Sea bass loin Longe de bar / Wolfsbarsch-Rückenstück	25€
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	28€
Balfegó tuna tartar  Tartare de thon Balfegó / Balfegó Thunfisch-Tartar	25,50€
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€