

menú degustació

"Gaspachuelo" de musclo de la Badia del Fangar amb un lleuger toc cítric i oli d'oliva verge extra
Gaspachuelo de mejillón de la Bahía del Fangar con un ligero toque cítrico y aceite de oliva virgen extra

Vichyssoise amb anguila fumada amb gelat de llet de cabra fumat
Vichyssoise con anguila ahumada con helado de leche de cabra ahumada

Tàrtar de tonyina "Balfegó" acompanyat d'ajoblanco d'ametlla marcona
Tartar de atún "Balfegó" acompañado de ajoblanco de almendras

Llagostins flamejats al rom amb una reducció lleugera i herbes aromàtiques
Langostinos flameados al ron con una reducción ligera i hierbas aromáticas

Arrossejat del Delta
Arrossejat de Delta

Arròs melós de bacallà / Arroz meloso de bacalao +3€
Arròs de carrabiner o llamàntol +10€
Fideuà negra de Llamàntol/ Fideuà negra de Bogavante +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

Postre de la Rodi
Postre de la Rodi

Aigua
Agua

(Celler no inclòs)

55 €

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

Pa de 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

10€ 19€

14€

28€

28€

25€

22€

65€

10€ 18€

24€

28€

15€

9,50€

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 caveró 23,50€
Arroz meloso de pato tradicional estilo caveró

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 26,50€
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 24€ und.
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, cecina, ou ferrat, ceba cruixent i salsa Jack Daniels 18€
Hamburguesa Single Barrels: carne de Angus, cecina, 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

peix

Bacallà a l'estil del Xef

Bacalao al estilo del Chef

24,50€

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€

Vichyssoise amb anguila fumada i gelat de llet de cabra fumat

Vichyssoise con anguila ahumada y helado de leche de cabra ahumada

14€

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

Cold ajoblanco soup

Crème froide à l'ajoblanco

Kalte Ajoblanco-Creme

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€

Cold ajoblanco soup

Crème froide à l'ajoblanco / Kalte Ajoblanco-Creme

9€

Pasta with mushrooms

Pâtes aux champignons / Nudeln mit Champignons

10€

tasting menu

Gazpachuelo made with mussels from Bahía del Fangar, with a subtle hint of citrus and extra virgin olive oil
Gazpachuelo aux moules de la baie du Fangar, avec une légère note d'agrumes et de l'huile d'olive vierge extra /
Gazpachuelo mit Miesmuscheln aus der Bucht von Fangar, mit einer leichten Zitrusnote und nativem Olivenöl extra

Vichyssoise with smoked eel and smoked goat's milk ice cream
Vichyssoise à l'anguille fumée accompagnée d'une glace au lait de chèvre fumé /

Vichyssoise mit geräuchertem Aal und Eis aus geräucherter Ziegenmilch

"Balfegó" tuna tartare served with almond ajoblanco

Tartare de thon « Balfegó » accompagné d'ajoblanco aux amandes / Thunfisch-Tartar „Balfegó“ mit Mandel Ajoblanco

Prawns flambéed in rum with a light reduction and aromatic herbs
Crevettes flambées au rhum, accompagnées d'une réduction légère et d'herbes aromatiques /
Mit Rum flambierte Riesengarnelen mit einer leichten Reduktion und aromatischen Kräutern

Delta Rice Riz du Delta/ Delta-Reis

Codfish rice/ Riz au cabillaud/Kabeljau mit Reis +3€

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.

Black lobster fideuá/ Fideuá au homard noir/ Fideuá mit schwarzem Hummer +10€

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

Rodi's Dessert Dessert de la Rodi / Rodi-Dessert

Water

Eau / Wasser

(Cellar not included)

55 €

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

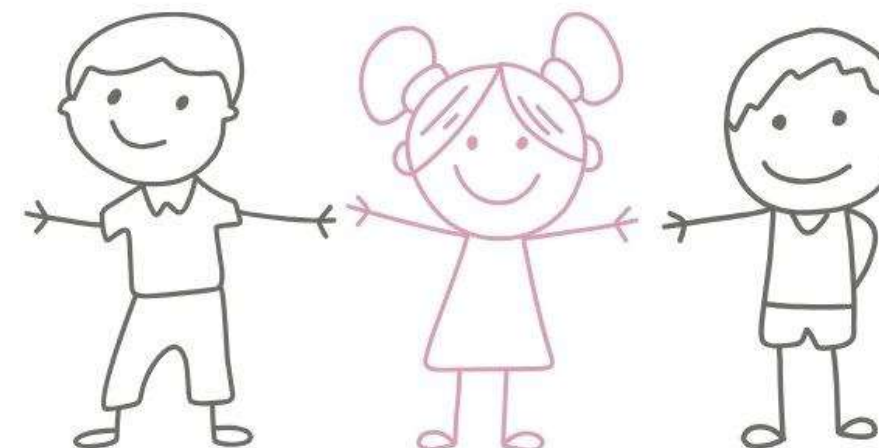
9€

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

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

Tataky au thon, basilic et burrata / Thunfisch-Tataky 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

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)

we continue with ...

1/2 Ració

9€ 16€

16,50€

17€

3,50€

3,50€

25,50€

25,50€

18€

5€

21€

hot starters

1/2 Ració

10€ 19€

14€

28€

28€

25€

22€

65€

10€ 18€

24€

28€

15€

9,50€

12€

9,50€

5€

7,90€

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 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€
Ragôut 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 26,50€
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 24€/und
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, dried meat, fried egg, crispy onion and Jack Daniels sauce 18€
Single Barrels Burger : bœuf Angus, viande séchée, œuf au plat, oignon croustillant et sauce Jack Daniels / Single Barrels Burger: Angus-Rindfleisch, Trockenfleisch, 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

fish



Codfish Xef's style Le style de Codfish Xef / Kabeljau Xef's Stil	24,50€
Grilled sole or meniere Sole ou ménère 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€
Vichyssoise with smoked eel and smoked goat's milk ice cream Vichyssoise à l'anguille fumée et glace au lait de chèvre fumé / Vichyssoise mit geräuchertem Aal und Eis aus geräucherter Ziegenmilch	14€

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

Cold ajoblanco soup
Crème froide à l'ajoblanco
Kalte Ajoblanco-Creme

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€
Cold ajoblanco soup Crème froide à l'ajoblanco / Kalte Ajoblanco-Creme	9€
Pasta with mushrooms Pâtes aux champignons / Nudeln mit Champignons	10€