

menú degustació

jornades de l'arròs

Ostra del Delta amb toc de mojito, llima i menta fresca
Ostra del Delta con toque de mojito, lima y menta fresca

Tàrtar de tonyina "Balfegó" amb ajoblanco, ametlla marcona i oli d'oliva verge extra
Tartar de atún "Balfegó" con ajoblanco, almendra marcona y aceite de oliva virgen extra

Ortigues de mar cruixents amb fruita de la passió, iodades i amb un contrapunt tropical
Ortigas de mar crujientes con fruta de la pasión, yodadas y con un contrapunto tropical

Milfulls de figa, foie i anguila fumada del Delta
Milhojas de higo, foie y anguila ahumada del Delta

Arrossejat amb caviar del Delta
Arrossejat con caviar del Delta

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

Fideuà negra de Llamàntol/ Fideuá negra de Bogavante +10€

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

Torrija amb toc de licor d'arròs
Torrija con toque de licor de arroz

Vins de la Terra Alta i Aigua
Vinos de la Terra Alta y Agua

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

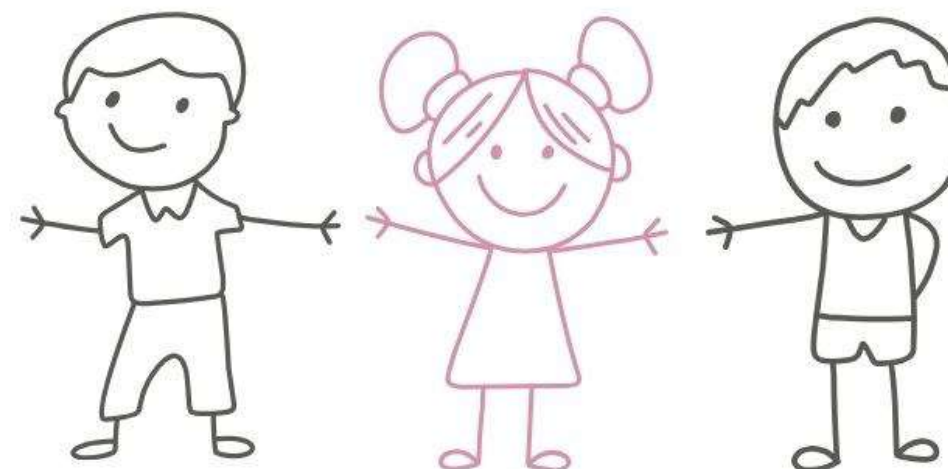
14€

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€

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 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€

Cold ajoblanco soup

Crème froide à l'ajoblanco / Kalte Ajoblanco-Creme

9€

Pasta with mushrooms

Pâtes aux champignons / Nudeln mit Champignons

10€

tasting menu

jornades de l'arròs



Delta oyster with a hint of mojito, lime and fresh mint

Huître du Delta rehaussée d'une touche de mojito, de citron vert et de menthe fraîche

Austern aus dem Delta mit einem Hauch von Mojito, Limette und frischer Minze

'Balfegó' tuna tartare with ajoblanco, marcona almonds and extra virgin olive oil

Tartare de thon « Balfegó » à l'ajoblanco, aux amandes marcona et à l'huile d'olive vierge extra

Thunfisch-Tartar „Balfegó“ mit Ajoblanco, Marcona-Mandeln und nativem Olivenöl extra

Crispy sea nettles with passion fruit, with a hint of sea salt and a tropical contrast.

Orties de mer croustillantes à la fruit de la passion, aux notes iodées et rehaussées d'une touche tropicale

Knusprige Seegurken mit Passionsfrucht – jodhaltig und mit einer tropischen Note

Fig, foie gras and smoked eel from the Delta mille-feuille

Millefeuille aux figues, au foie gras et à l'anguille fumée du Delta

Feigen-Millefeuille mit Foie gras und geräuchertem Aal aus dem Delta

Rice with Delta caviar

Riz au caviar du Delta / Reis mit Kaviar aus dem Delta

Carabinero prawn or lobster rice +10€

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

The Young Master's Rice +3€

Le riz du jeune maître
Reis des jungen Herrn

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

French toast with a dash of rice liqueur

Torrija à la liqueur de riz

Torrija mit einem Hauch von Reislikör

'Terra Alta' Wines and Water

Vins « Terra Alta » et eau

Weine aus der Region „Terra Alta“ und Wasser

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

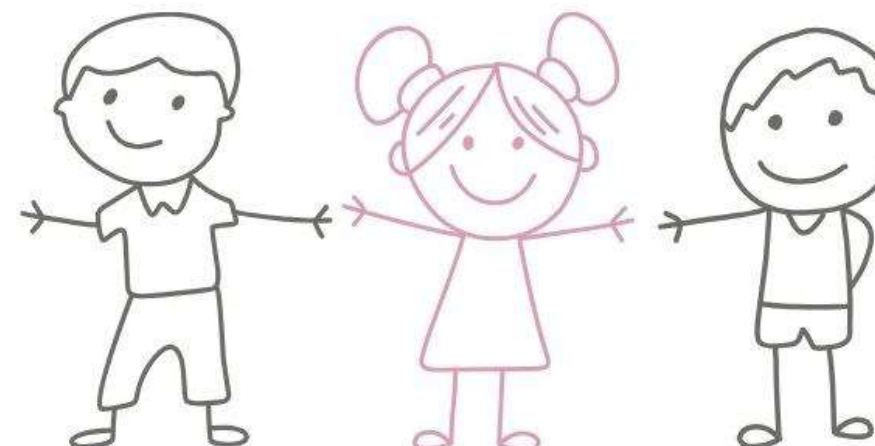
9€

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

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

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 ...

hot starters

Razor clams with citrus meniere

Palourdes à la ménéière 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 / Calamaria la romana mit Zitrusmayonnaise

Babysquid 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

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

Potato ration

Ration de pommes de terre / Ration Kartoffeln

Duck taco with orange and cinnamon

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

1/2 Ració

9€ 16€

16,50€

17€

3,50€

3,50€

25,50€

25,50€

18€

5€

21€

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€

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 26,50€

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 18€

sauce

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 meniere grillée / Gegrillte Seezunge oder Meniere

29€

Seabass 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€

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€