

## **ESPECIALITATS Del Delta de L'Ebre**

### *ESPECIALIDADES Del Delta del Ebro*



Croquetes d'Eriçó <i>Croquetas de Erizo</i>	10,00 €.
Croquetes de Llamàntol <i>Croquetas de Bogavante</i>	9,00 €.
Croquetes de Cabra <i>Croquetas de Centollo</i>	9,00 €.
Ortigues de Mar Arrebossades <i>Ortigas de Mar rebozadas</i>	12,00 €.
Llagostins al Romesco <i>Langostinos al Romesco</i>	14,00 €.
Anques de Granota del Delta <i>Ancas de Rana del Delta</i>	12,00 €.
Ostres de la Badia del Fangar <i>Ostras de la Bahía del Fangar</i>	8'00 €.
Ostres + Copa de Cava <i>Ostras +Copa de Cava</i>	12'00 €.
Musclos al Romesco <i>Mejillones al Romesco</i>	8,00 €.
Musclos a l'estil del Xef <i>Mejillones estilo del Chef</i>	8,00 €.
Xapadillo d' Anguila a la planxa amb AlliOli <i>Chapadillo de Anguila a la plancha con All i Oli</i>	11,50 €.

Canapès d'Anguila Fumada 8'00 €.  
*Canapés de Anguila Fumada*

Timbal de Baldana d'Arròs amb ou d'ànec 8'00 €.  
*Timbal de Baldana de arroz con Huevo de pato*

Brandada de Bacallà 6'00 €.  
*Brandada de Bacalao*

Sípionets amb favetes 10'00 €.  
*Chipirones con Habitas*

**PICA-PICA per COMPARTIR**  
*PICA PICA para COMPARTIR*

Pernil de Bellota "Guijuelo" 100 gr. 19'00 €.  
*Jamón de Bellota "Guijuelo" 100 gr.*

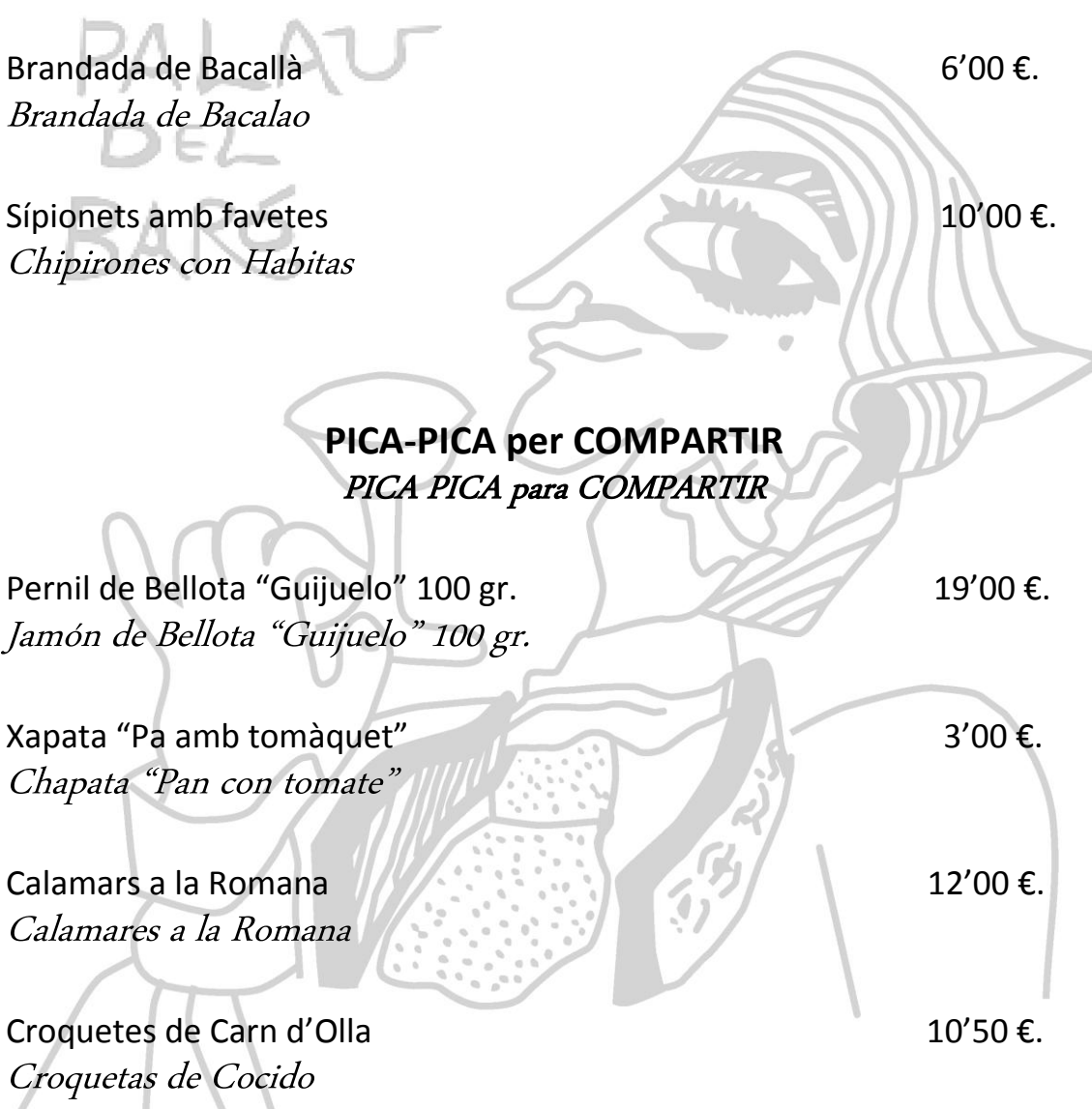
Xapata "Pa amb tomàquet" 3'00 €.  
*Chapata "Pan con tomate"*

Calamars a la Romana 12'00 €.  
*Calamares a la Romana*

Croquetes de Carn d'Olla 10'50 €.  
*Croquetas de Cocido*

Cloïses del Delta a la Marinera 10'00 €.  
*Almejas del delta a la Marinera*

Tacos de Sípia amb Alloli 8'00 €.  
*Tacos de Sepia con All i Oli*



**ENTRANTS**  
***ENTRANTES***

Carpaccio de Bacallà 12'00 €.  
*Carpaccio de Bacalao*

Carpaccio de Polp 13'50 €.  
*Carpaccio de Pulpo*

Amanida Mediterrània de l'hort 9'00 €.  
*Ensalada Mediterránea de la huerta*

Grenya de Pop a la Brasa 14'00 €.  
*Pulpo a la brasa*

Amanida de Formatge de Cabra caramel·litzat  
amb fruits secs i mermelada de maduixes i roses 12'50 €.  
*Ensalada de Queso de Cabra caramelizado con frutos*  
*Secos y mermelada de fresas y rosas*

Foie d'Ànec "mi-cuit" amb tres confitures i  
torradetes 15'50 €.  
*Foie de pato "mi-cuit" con tres confituras y tostaditas*

PALAU  
DE  
BARÓ



**CARNS**  
***CARNES***

Espatlla de Corder al forn ¼ 20'00 €.  
*Paletilla de Cordero al horno*

Secret Ibèric al Pebre 15'00 €.  
*Secreto Ibérico a la pimienta*

Foie d'ànec amb poma verda i Pedro Ximenez 13'00 €.  
*Foie de Pato con manzana verde y Pedro Ximenez*

Entrecot de vedella (300g.) amb guarnició 18,50 €.  
*Entrecot de vedella (300g.) con guarnición*

Magret d'Ànec amb fruits rojos 16,00 €.  
*Magret de Pato con frutos rojos*

**Salses**  
**Salsas**

Salsa Rocafort 2'50 €.  
*Salsa Roquefort*

Salsa Pebre Verd 2'50 €.  
*Salsa a la Pimienta Verde*

PALAU  
DEL  
BARÓ

**PEIXOS**

*Pescados*

Suquet de Rap amb Cloïsses i Gambes

19'00 €.

*Suquet de Rape con Almejas y Gambas*

Llom De Bacallà damunt llit de mongetes blanques

17'00 €.

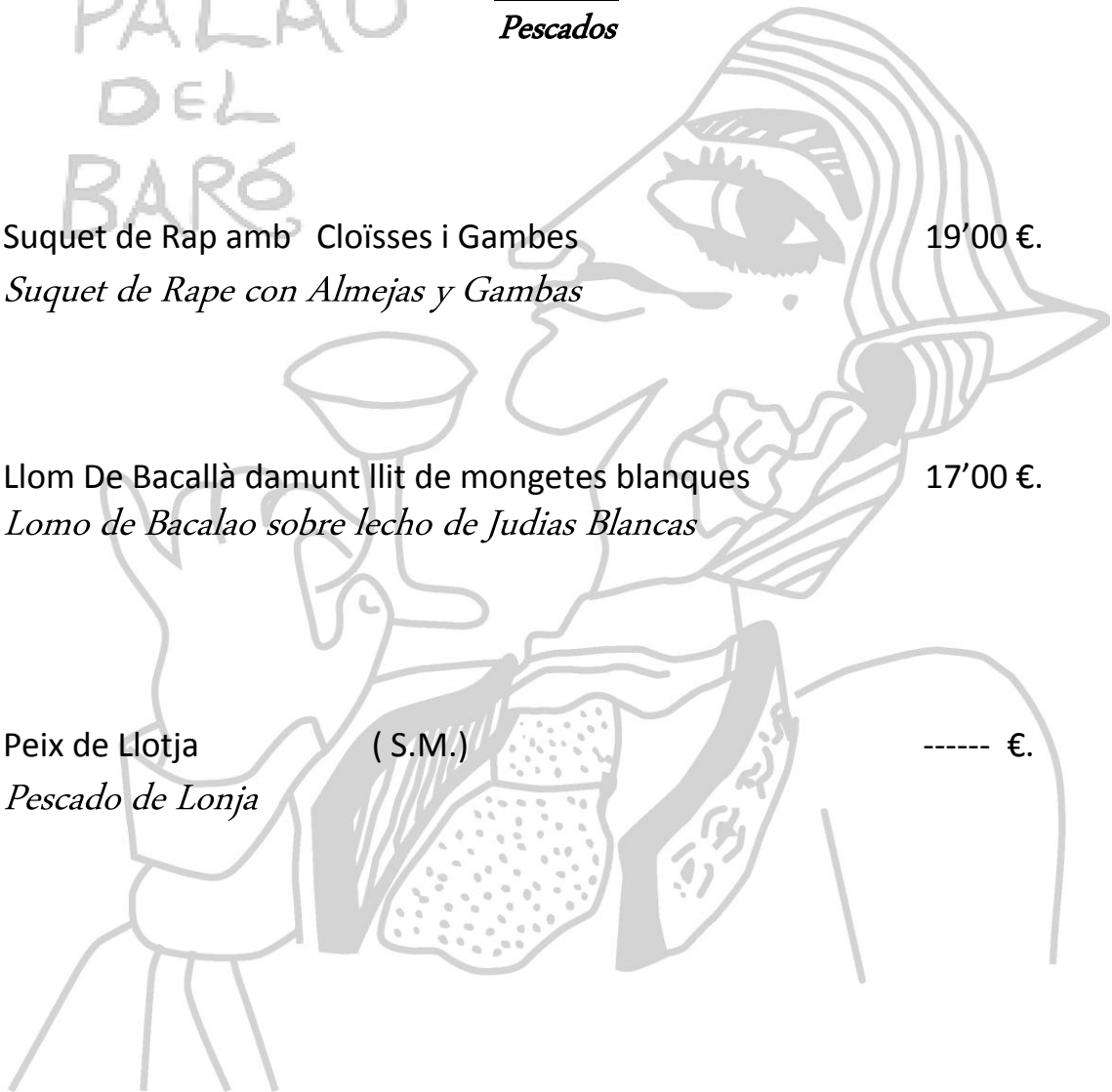
*Lomo de Bacalao sobre lecho de Judias Blancas*

Peix de Llotja

(S.M.)

----- €.

*Pescado de Lonja*



## ARROSSOS

### Arroces

Arròs "marisma" amb sípia i carxofa 14'00 €.  
*Arroz "marisma" con sepia y alcachofa*

Arròs "carnalori" caldós amb Bou de Mar 18'00 €.  
*Arroz "carneloni" Caldoso con Buey de mar*

Arròs "bomba" Arrossejat pelat amb Allioli 14'00 €.  
*Arroz "bomba" Arrossejat pelat con All i oli*

Arròs de temporada ----- €.  
*Arroz de temporada*

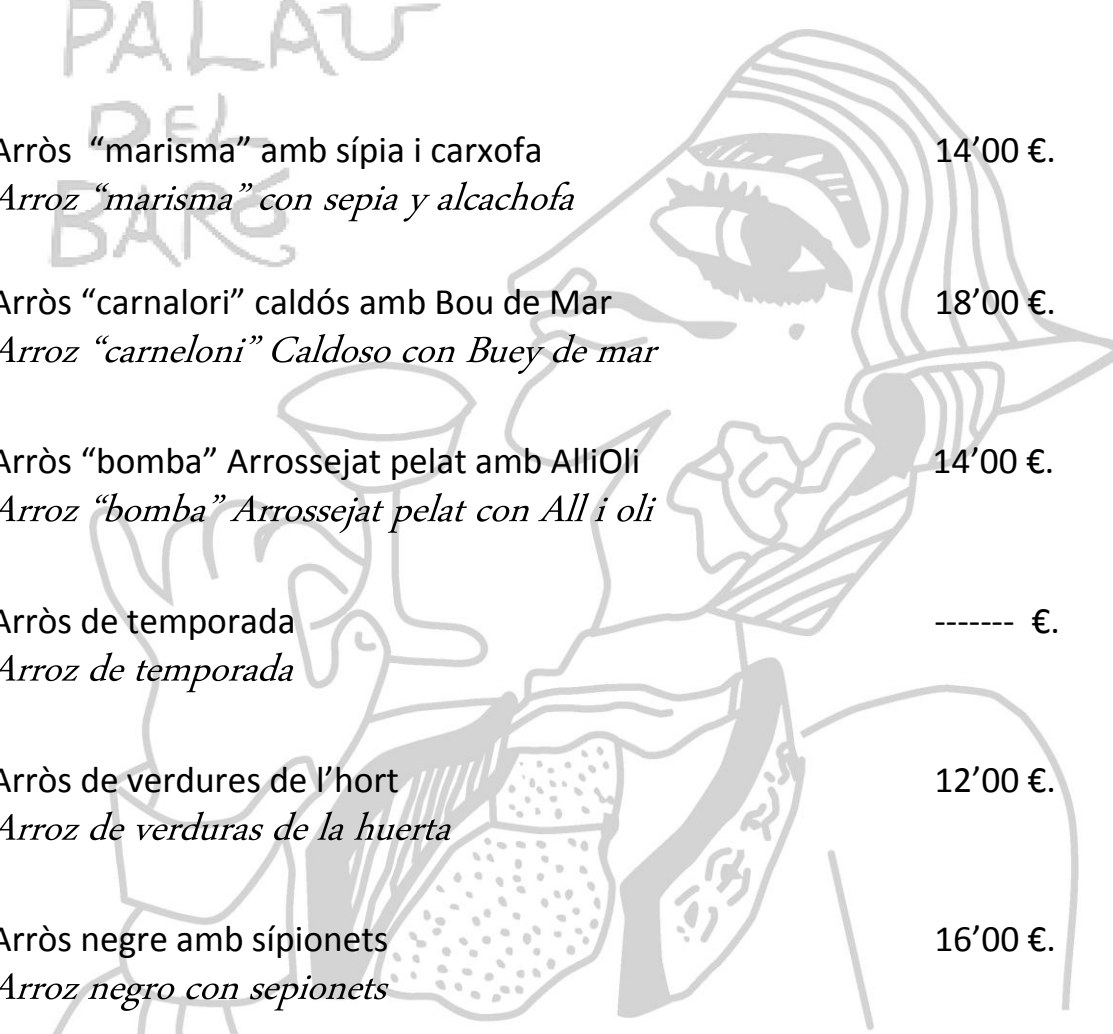
Arròs de verdures de l'hort 12'00 €.  
*Arroz de verduras de la huerta*

Arròs negre amb sípionets 16'00 €.  
*Arroz negro con sepionets*

Fideuada amb sípia 14'00 €.  
*Fideuá con sepia*

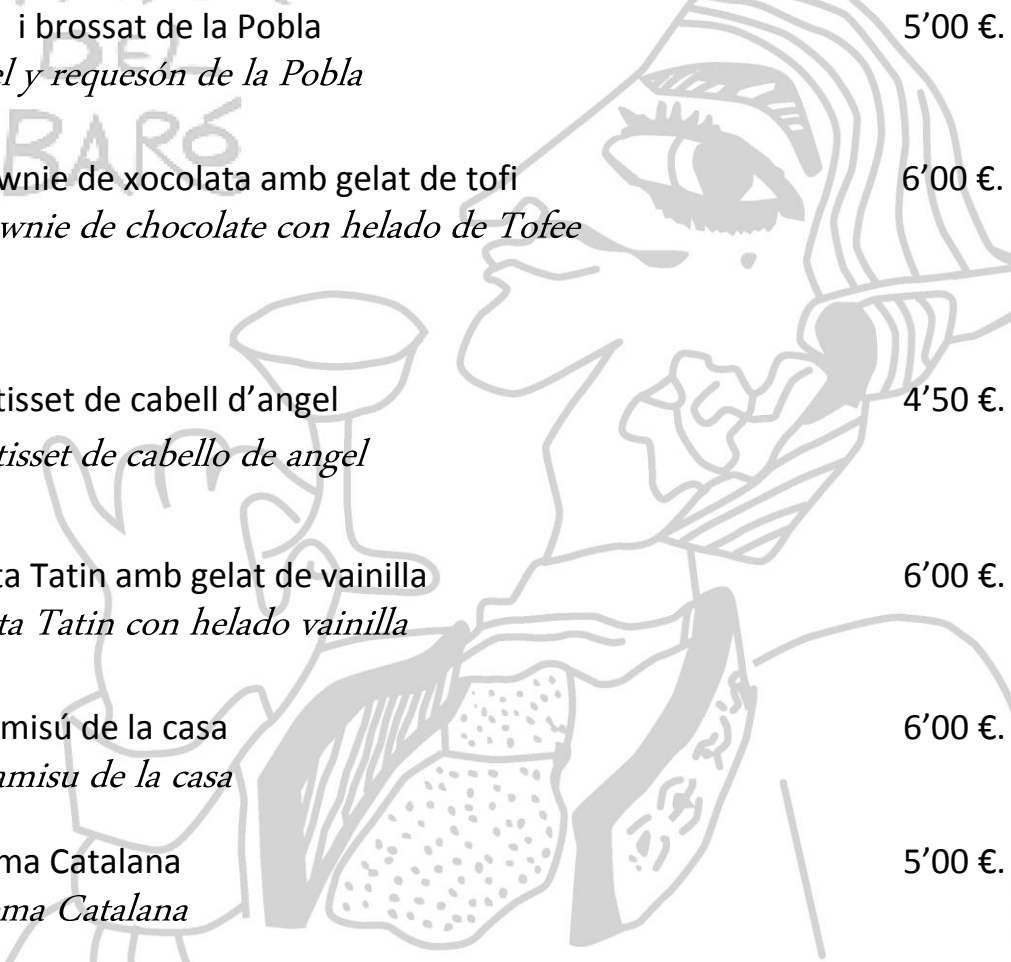
Fideuada negra amb cloïsses 14'00 €.  
*Fideuá negra con almejas*

PALAU  
DEL  
BARÓ



## POSTRES

### *Postres*



Mel i brossat de la Pobla <i>Miel y requesón de la Pobla</i>	5'00 €.
Brownie de xocolata amb gelat de tofi <i>Brownie de chocolate con helado de Toffee</i>	6'00 €.
Pastisset de cabell d'àngel <i>Pastisset de cabello de angel</i>	4'50 €.
Tarta Tatin amb gelat de vainilla <i>Tarta Tatin con helado vainilla</i>	6'00 €.
Tiramisú de la casa <i>Tiramisu de la casa</i>	6'00 €.
Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>	5'00 €.
Fruita del temps <i>Fruta del tiempo</i>	5'00 €.
Menjar Blanc amb Canyella <i>Menjar Blanc con canela</i>	5'00 €.

## GELATS

### *Helados*

Xocolata  
*Chocolate*

4'00 €.

Torró  
*Turrón*

4'00 €.

Vainilla  
*Vainilla*

4'00 €.

Maduixa  
*Fresa*

4'00 €.

Llimona  
*Limón*

4'00 €.

Mandarina  
*Mandarina*

4'00 €.

