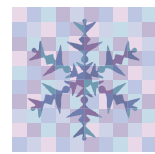








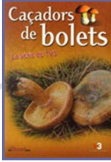

LA CARTA, TARDOR–HIVERN 2009 - 2010 LA CARTA, OTOÑO–INVIERNO 2009-2010



ELS ENTRANTS / LOS ENTRANTES

Amanida tèbia de favetes amb pernil d'ànec i oli de menta <i>Ensalada tibia de habitas con jamón de pato y aceite de menta</i>		7,50 €
Gratinat d'espínacs amb gambes vermelles <i>Gratén de espinacas con gambas rojas</i>		11,00 €
Degustació Delícies del Delta (Cargols de mar, Carpaccio de bacallà, Calamarsets fregits, Navalles amb all i julivert) <i>Degustación Delicias del Delta (Caracoles de mar, Carpaccio de bacalao, Chipirones fritos, Navajas con ajo y perejil)</i>		12,00 €
Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i oli de mostassa <i>Carpaccio de buey con virutas de parmesano y aceite de mostaza</i>		12,00 €
Graellada de verdures de l'horta de l'Ebre amb flor de sal <i>Parrillada de verduritas de la huerta del Ebro con flor de sal</i>		8,00 €
Pernil ibèric amb les seves llesquetes de pa de pagès amb tomàquet <i>Jamón ibérico con sus rebanaditas de pan de payés con tomate</i>		18,50 €
Caldereta de corder amb cargols <i>Caldereta de cordero con caracoles</i>		6,00 €
Amanida Corona amb torrada tèbia de formatge de cabra <i>Ensalada Corona con tostada tibia de queso de cabra</i>		7,50 €
Velouté de fongs amb crostons <i>Velouté de hongos con picatostes</i>		6,00 €
Saltat de carxofes i bolets de temporada amb llagostins a l'allet <i>Salteado de alcachofas y setas de temporada con langostinos al ajillo</i>		10,00 €

ELS ARROSSOS DEL DELTA DE L'EBRE LOS ARROCES DEL DELTA DEL EBRO

Arròs caldós Mar i Muntanya amb rovellons i calamarsets * <i>Arroz caldoso Mar y Montanya con robellones y chipirones *</i> (Plat presentat al programa de TV3 "Caçadors de Bolets" el 30/10/2008) (Plato presentado en el programa de TV3 "Caçadors de Bolets" el 30/10/2008)		10,00 €
Arròs caldós de llamàntol * <i>Arroz caldoso de bogavante *</i>		17,50 €
Paella marinera * <i>Paella marinera *</i>		12,00 €
Fideuà del Delta amb escamarlans * <i>Fideuá del Delta con cigalas *</i>		10,00 €

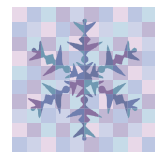


* Procedència garantitzada Arròs D.O.P. Delta de l'Ebre - Mínim 2 persones - preu per persona
* Procedencia garantizada Arroz D.O.P. Delta del Ebro - Mínimo 2 personas - precio por persona





LA CARTA, TARDOR–HIVERN 2009 - 2010 LA CARTA, OTOÑO–INVIERNO 2009-2010



ELS PEIXOS LOS PESCADOS

Llenguado a la planxa amb medallons
de mantega d'herbes aromàtiques
*Lenguado a la plancha con medallones
de mantequilla de hierbas aromáticas*

Baix en calories - Plat celíacs
Bajo en calorías - Plato celíacos

18,00 €

Llom de bacallà en suc
Lomo de bacalao caldoso



Terres de l'Ebre

13,00 €

Filets de turbot amb llit de verduretes en ratatoille
Filetes de rodaballo sobre cama de verduritas en ratatoille

16,00 €

Calamars en tempura a l'aroma de llimona
Calamares en tempura al aroma de limón

10,00 €

Tonyina sobre llit de tagliatelles a la tinta de calamar
Atún sobre cama de tagliatelles a la tinta de calamar

12,00 €

Romesco de rap amb cloïsses
Romesco de rape con almejas



Terres de l'Ebre

18,00 €

LES CARNES LAS CARNES

Jarret de xai confitat amb romaní al Xerès
Jarrete de cordero confitado con romero al Jerez

19,50 €

Conill de camp aromatitzat amb xocolata
Conejo de campo aromatizado con chocolate



Terres de l'Ebre

12,00 €

Filet de vedella a la pedra
aromatitzat amb romaní
*Filete de ternera a la piedra
aromatizado con romero*
(Show cooking: finalització del plat a gust del client)
(Show cooking: finalización del plato a gusto del cliente)

Baix en calories - Plat celíacs
Bajo en calorías - Plato celíacos

22,00 €

Costelletes de cabrit de llet empanades
Costillitas de lechal empanadas

15,00 €

Entrecot al gust: Porto, Pebre verd, Rocafort, Mostassa
Entrecot al gusto: Porto, Pimienta verde, Roquefort, Mostaza

16,50 €

Faisà en escabetx
Faisán en escabeche



Terres de l'Ebre

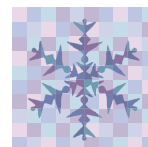
14,00 €

ESCOLLEIXI LA SEVA GUARNICIÓ:
Escalivada
Patates al forn
Espàrrecs verds

ESCOJA SU GUARNICIÓN:
Escalivada
Patatas al horno
Espárragos trigueros



LA CARTA, TARDOR–HIVERN 2009 - 2010 LA CARTA, OTOÑO–INVIERNO 2009-2010



LES POSTRES LOS POSTRES

Flam casolà “dos colors” <i>Flan casero “dos colores”</i>		4,50 €
Bescuit al caramel amb pinyons <i>Biscuit de caramelo con piñones</i>		6,00 €
Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>		4,50 €
Amanida de fruites de temporada <i>Ensalada de frutas de temporada</i>		4,50 €
Sorbet de poma verda amb fruits del bosc <i>Sorbete de manzana verde con frutos del bosque</i>		4,50 €

MENÚ INFANTIL MENÚ INFANTIL

Llom a la planxa, ou fregit, croquetes casolanes i patates fregides <i>Lomo plancha, huevo frito, croquetas caseras y patatas fritas</i>	6,00 €
Llonganissa al grill, truita a la francesa i patates fregides <i>Salchichas al grill, tortilla francesa, patatas fritas</i>	6,00 €
Entremès Corona <i>Entremeses Corona</i>	3,50 €
Pasta del dia a la Napolitana <i>Pasta del día a la Napolitana</i>	3,00 €
Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides <i>Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas</i>	4,00 €
Filet de lluç a la planxa o a la romana <i>Filete de merluza a la plancha o a la romana</i>	4,00 €

POSTRES M. INFANTIL POSTRES M. INFANTIL

logurt / <i>Yogurt</i> Flam d'ou / <i>Flam de huevo</i> Gelat de vainilla-xocolata / <i>Helado de vainila-xocolate</i>	2,00 €
--	--------