

MENÚ DELTA

PICA-PICA a taula/en mesa

Wontons cruixents
de porros i gambes amb soja
de secret ibèric amb ceba caramel·litzada

Wontons crujientes:
de puerro y gamba con soja
de secreto ibérico con cebolla caramelizada

Amanida tèbia de boletes de formatge de cabra
amb cruixent de bulb “del terreno” i vinagreta de
mostassa amb cansalada

Ensalada tibia de bolitas de cabra con crujiente de
bulbo del terreno y vinagreta
de mostaza con cansalada (panceta)

Trufa de baldana tortosina amb cacauets i coulis
de pebrot del piquillo

Trufa de baldana tortosina con cacahuetes
y coulis de piquillo

Bunyolets de bacallà amb panko
Buñuelitos de bacalao con panko

Calamarsons a l'andalusa amb sorpresa cítrica
Chipirones a la andaluza con sorpresa cítrica

SEGON PLAT (a escollir) SEGUNDO PLATO (a escoger)

Filet d'orada en milfulles amb patates confitades,
refregit d'all i aroma de llimona

Filete de dorada en milhojas con patatas confitadas,
refrito de ajo y aroma de limón

Taquet de melós de vedella a baixa temperatura
amb bolets i reducció de seu suc al romaní

Taco de meloso de ternera a baja temperatura con
setas y reducción de su jugo con romero

Arròs tot pelat
Arroz “tot pelat”

Fideuà de peix i marisc
Fideuá de pescado y marisco

POSTRE DEL XEF POSTRE DEL CHEF

Cafés o infusiones
Cafés o infusiones

BODEGA*

32,50€

MENÚS DELTA, LQ LLAÛT, CANAL, VEGETARIA/VEGETARIANO

MIN 2 PAX

PREU PER COMENSAL/PRECIO POR COMENSAL

MENÚ

Lo Llaüt

APERITIU DE LA CASA APERITIVO DE LA CASA

PICA-PICA a taula/en mesa

Bombó de foie micuit amb ametlla garapinyada
i reducció de Pedro Ximénez

Bombón de foie micuit con almendra garrañada
y reducción de Pedro Ximénez

Tàrtar de tomàquet i anguila fumada del Delta
amb el seu cruixent de blat

Tartar de tomate y anguila ahumada del Delta
con su crujiente de trigo

Peixet a l'andalusa
Pescadito a la andaluza

Calamarsons encebats amb ametlles
Chipirones encebollados con almendras

Musclos del Delta al vapor
Mejillones del Delta al vapor

Cloïsses a la marinera
Almejas a la marinera

Llagostins de Sant Carles saltejats
Langostinos de Sant Carles salteados

SEGON PLAT (a escollir) SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arròs amb carxofes de Tortosa i cloïsses del Delta
Arroz con alcachofas de Tortosa y almejas del Delta

Paella marinera
Paella marinera

Arròs caldós amb llamàntol (suplement 4€)
Arroz caldoso con bogavante (suplemento 4€)

Llom de bacallà salvatge al pil-pil
Lomo de bacalao salvaje al pil-pil

Entrecot acompanyat per tubèrcul de la terra fregit
i verdures al buit

Entrecot acompañado por tubérculo del terreno frito
y verduritas al vacío

POSTRE DEL XEF POSTRE DEL CHEF

Cafés o infusiones
Cafés o infusiones

BODEGA*

37,50€

MENÚ CANAL

PICA-PICA a taula/en mesa

Assortiment de croquetes casolanes
Surtido de croquetas caseras

Amanida fresca de l'hort “del terreno”
Ensalada fresca del huerto del terreno

Musclos del Delta a la marinera
Mejillones del Delta a la marinera

Els nostres calamars a la romana amb allioli
Nuestros calamares a la romana con allioli

SEGON PLAT (a escollir) SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arròs tot pelat
Arroz “tot pelat”

Fideuà de peix i marisc
Fideuá de pescado y marisco

POSTRE DEL XEF POSTRE DEL CHEF

Cafès o infusiones
Cafés o infusiones

BODEGA*

27€

Reserva la teva taula per
a grups de 5+ persones amb un
pagament de 5€ per comensal
(Bizum o al local).

Cancel·lacions fins a 24 h abans. Passat aquest
temps, no es reemborsarà l'import de la reserva.

Reserva tu mesa para grupos de 5+
personas con un pago de 5€ por comensal
(Bizum o en el local).

Cancelaciones hasta 24h antes.

Pasado ese tiempo, no se reembolsará
el importe de la reserva.

MENÚ VEGETARIA VEGETARIANO

PICA-PICA a taula/en mesa

Farcellets de verdures confitades
Paquetitos crujientes de verduras confitadas

Amanida tèbia de fulles multicolors amb bunyols de
formatge de cabra, mermelada de pebrots vermells,
ceba cruixent i vinagreta de mostassa

Ensalada tibia de hojas multicolores con buñuelos
de queso de cabra, mermelada de pimientos rojos,
cebolla crujiente y vinagreta de mostaza

Carxofes saltades amb all
Alcachofas salteadas al ajillo

Patates braves Lo Llaüt
Patatas bravas Lo llaüt

SEGON PLAT (a escollir) SEGUNDO PLATO (a escoger)

Paella de verdures (mínim 2 persones)
Paella de verduras (mínimo 2 personas)

Fideuà de verdures (mínim 2 persones)
Fideuá de verduras y setas (mínimo 2 personas)

Wok de verdures amb tofu ecològic i salsa teriyaki
Wok de verduras con tofu ecológico y salsa teriyaki

POSTRE DEL XEF POSTRE DEL CHEF

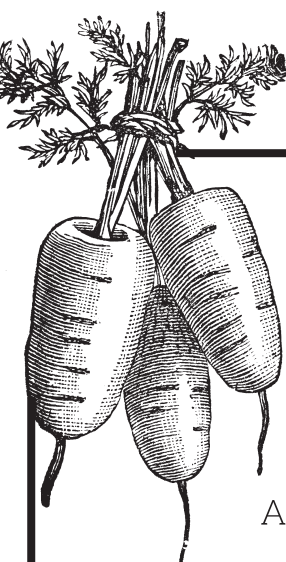
Cafés o infusiones
Cafés o infusiones

BODEGA*

27€

* Vi blanc i negre, de la nostre bodega i aigua
Vino blanco y negro de nuestra bodega y agua

De dilluns a divendres laborables
De lunes a viernes laborables
El menú consta d'un primer plat, un segon,
postres i beguda
El menú consiste en un primer plato, un segundo,
postre y bebida
(Hi haurà 3 opcions de cada plat a escollir)
(habrá tres opciones de cada para poder escoger)
16,50€



DEL NOSTRE HORT DE NUESTRO HUERTO

Amanida fresca de l’hort “del terreno” **7,7€**
Ensalada fresca del huerto del terreno

Amanida tèbia de boletes de formatge de cabra amb cruixent de bulb “del terreno” i vinagreta de mostassa amb cansalada **10€**
Ensalada tibia de bolitas de cabra con crujiente de bulbo del terreno y vinagreta de mostaza con cansalada (panceta)

Cors de carxofes gratinades a la crema de parmesà **12€**
Corazones de alcachofas gratinadas a la crema de parmesano

ARROS ALS ARROZALES DEL DELTA

Fideuà de peix i marisc **12€**
Fideuá de pescado y marisco

Arròs tot pelat **12€**
Arroz “tot pelat”

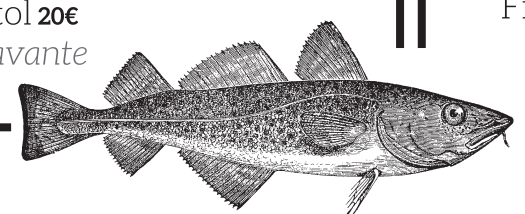
Arròs negre amb calamarsons i carxofes de Tortosa **13€**
Arroz negro con chipirones y alcachofas de Tortosa

Arròs de galeres **14€**
Arroz de galeras

Paella Marinera **14€**
Paella Marinera

Arròs amb cloïsses del Delta i carxofes de Tortosa **15€**
Arroz con almejas del Delta y alcachofas de Tortosa

Arròs caldós de llamàntol **20€**
Arroz caldoso con bogavante



Lo llant

LA CARNISSERIA LA CARNICERÍA

Entrecot de vedella al gust **15€**
planxa, rocafort, pebre verd o allet

*Entrecot de ternera al gusto
plancha, roquefort, pimienta verde o al ajillo*

Costellar ibèric a baixa temperatura amb bolets i glacejat amb mel i romaní **13€**
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura con setas, glaseado con miel y romero

Taquet de melós de vedella a baixa temperatura amb bolets i reducció de seu suc al romaní **13€**
Taco de meloso de ternera a baja temperatura con setas y reducción de su jugo con romero

“Txuleton” de vedella al allet **22€**
Chuletón de ternera al ajillo

LA PEIXATERIA LA PESCADERÍA

Peixet a l’andalusa **10€**
Pescadito a la andaluza

Navalles del Delta a la planxa **13€**
Navajas del Delta a la plancha

Calamars a l’andalusa **13€**
Calamares a la andaluza

Cloïsses a l’allet **15€**
Almejas al ajillo

Llagostins de Sant Carles de la Ràpita **20€**
Langostinos de Sant Carles de la Ràpita

Llom de bacallà al Pil-Pil **15,5€**
Lomo de bacalao al Pil-Pil

Filet d’orada en milfulles amb patates confitades, refregit d’all i aroma de llimona **15,5€**
Filete de dorada en milhojas con patatas confitadas, refrito de ajo y aroma de limón

LA VERMUTERÍA

Bunyols de bacallà amb panko **9,35€**
Buñuelos de bacalao con panko

Les nostres braves **6,5€**
Nuestras Patatas Bravas

Calamarsons a l’andalusa amb sorpresa cítrica **9€**
Chipirones a la andaluza con sorpresa de limón

Calamars a la romana amb romesco **9€**
Calamares a la romana con romesco

Assortiment de croquetes casolanes **7,5€**
Surtido de croquetas caseras

Cargols a la llauna **14€**
Caracoles a la llauna

Wontons cruixents **8,25€**
de porros i gambes amb soja
de secret ibèric amb ceba caramel·litzada

*Wontons crujientes
de puerro y gamba con soja
de secreto ibérico con cebolla caramelizada*

LA PASTISSERIA LA PASTELERÍA

Bunyols amb explosió de xocolata líquid i sorbet de mandarina **5€**

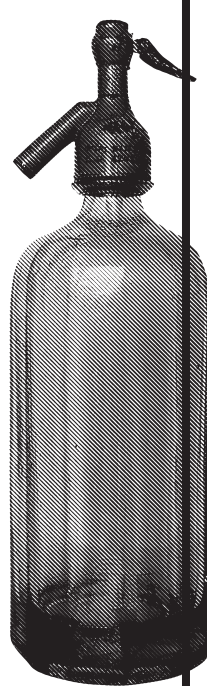
Buñuelos con explosión de chocolate líquido y sorbete de mandarina

Cremós de llet merengada amb gominola de fruits del bosc **5€**
Cremoso de leche merengada con gominola de frutos del bosque

Coulant de xocolata i crema de taronja **5€**
Coulant de chocolate y crema de naranja fresca

Tarte Tatin de poma temprada amb gelat de vainilla **5€**
Tarte Tatin de manzana templada con helado de vainilla

Sorbet de llimona amb menta **4€**
Sorbete de limón con menta



10% IVA inclos/ incluido