



# entrants



15'9€

## Amanida de la casa

Enciam, llagostins, ceba tendra, amb vinagreta de mango

Lechuga, langostinos, cebolleta, con vinagreta de mango

Letucce, prawn, onion and mango vinaigrette

Salade, crevettes, ciboulette, mango vinaigrette



14'5€

## Amanida de tomàquet i tomàquet

alvocat, rúcula, ceba tendra i oli d'alfàbrega

tomate, aguacate, rúcula, cebolla tierna y aceite de albahaca

tomato, avocado, onion, arugula and basil oil

tomate, avocat, roquette et ciboulette avec basilikum vinaigrette



18,5€

## carpaccio de bacallà

carpaccio de bacalao

cod carpaccio

carpaccio de moure

## Amanida amb ventresca i mermelada de tomàquet casanova

Enciam, ventresca de tonyina, mermelada de tomàquet i orènga

lechuga, ventresca de atún, mermelada de tomate y orégano

salad, tuna belly, tomato jam

salade de ventrèche de thon



15€

## Amanida amb pebrot escalivat i formatge feta

enciam, pebrot escalivat, formatge feta i vinagreta d'olivada

lechuga, pimiento asado, queso feta y vinagreta de aceituna

salad, pepper, feta cheese and olives sauce vinaigrette

salade, fromage feta et pate d'olives vinaigrette



14'5€

## carpaccio de bou

carpaccio de buey con parmesano y rúcula

beef carpaccio with parmesan cheese and arugula

carpaccio de boeuf avec roquette et fromage



16'5€



14'4€

### pasta fresca a la bolonyesa

pasta fresca a la boloñesa  
pasta bolognese  
macaronis à la bolognaise



2€/un

### croquetes casolanes

(6 unitats)  
croquetas caseras  
(6 unidades)  
home-made croquettes  
croquetets maison



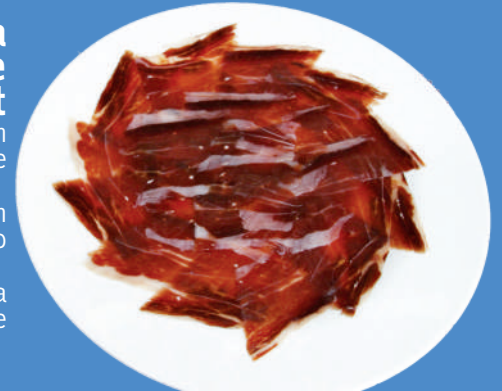
3'5€

### pa de vidre amb tomàquet o all i oli

Pan de cristal con alioli o  
tomate  
bread with garlic mayonnai-  
se or with tomato  
pain a l'ailloli o à la tomate

### pernil ibèric de glà amb pa de vidre amb tomàquet

jamón ibérico de bellota con pan  
de cristal con tomate  
acorn-fed iberian ham with  
bread with tomato  
jambon ibérique avec le pain à la  
tomate



21'9€

### patates braves

Patates naturals amb la  
nostra salsa picant  
patatas bravas  
fried potatoes spicy  
pommes de terre piquante



7€

*L'arros que servim al xiringuito  
és del Delta de l'Ebre i monovarietal  
de les varietats bomba i canaroli.  
El arroz que servim en el chiringuito  
es del Delta de l'Ebre y monovarietal de las  
variedades bomba y canaroli*

# arrossos

(precio por persona, mínimo 2 personas)



## paella marinera

paella marinera  
sea food paella  
paella marinière

18€



## arròs negre

arroz negro  
black rice (in squid ink)  
riz noir (à l'encre)

17€



## arròs amb bacallà

arroz con bacalao  
cod rice  
rice à la morue

17€

## fideuà o fideuà negra

fideuà o fideuà negra  
noodles with cuttlefish and  
clams or also with squid ink  
paella de vermicelles  
et a l'encre



17€

## arròs amb cloïsses i sípia

arroz con almejas y sepia  
rice with clams and cuttlefish  
riz avec palourdes seiche



17€

## arròs caldós de llamàntol

arroz caldoso de bogavante  
rice with lobster  
riz au homard



27€



per encàrrec  
por encargo  
pre-order

# peix i marisc



12'5€

## calamars a l'andalusa

calamares a la andaluza  
squids andalusian style  
calmars à l'andalouse



9'7€

## sardines a la planxa

sardinas a la plancha  
grilled sardines  
seiche grillé sardines



22€

## pota de pop

pata de pulpo  
octopus  
poulpe

## xipirons

chipirones  
calmar  
squid



11'8€

## gambetes picants

gambitas picantes  
little spicy prawns  
petit crevettes piquante



16'9€

## sípia a la planxa

sepia a la plancha  
grilled cuttlefish  
seiche grillé



16€



**musclos a l'all cremat**

mejillones al ajillo  
mussels  
moules

11'6€



**gambes a la planxa**

gambas a la planxa  
grilled prawns  
crevettes roses grillées

4'8€/U



**romescada de rap amb cloïsses**

romescada de rape con almejas  
angler fish with clams

24€

**cloïsses a la marinera**

almejas a la marinera  
fresh clams marinière  
palourdes marinière



17'9€

**escamarlans a la planxa**

cigalas a la planxa  
grilled crayfish  
langoustines grilled



4,4€/U

**llenguado a la planxa**

lenguado a la planxa  
grilled sole  
sole grillée



23€



22€

### Llom de Tonyina vermella Balfegó amb escabetx de verdures

Lomo de atún rojo Balfegó  
con escabeche de verduras  
tuna in pickle  
thon en escabèche  
МАРИНОВАНЫЙ ТУНЕЦ

Pregunta per les suggerències de marisc del Delta de l'Ebre com: navalles, escumnyes, tallarines, caragol punxenc, etc...

Pregunta per les suggerències de marisc del Delta del Ebro como: navajjas, berberechos, tallarinas, caracol de mar, etc...

## carn



23€

### filet de vedella

solomillo de ternera  
grilled filet steak  
bifteck

### hamburguesa de vedella

hamburguesa de ternera  
burger  
hamburguer



14'9€



14'5€

### pit de pollastre arrebossat

pechuga de pollo rebozado  
Breast of chicken in batter  
blanc de poulet pané

### botifarra de pagès

butifarra de payés  
catalan pork sausage  
catalan saucisse porc



14'5€

# postres



## crema catalana casolana

crema catalana casera  
catalan custard  
crème catalane

6€



## pastís casolà amb ametlles i taronja i gelat de mató

pastel casero con almendras y naranja y helado de mató  
almonds and orange cake  
gâteau d'amandes et orange

7'5€



## Le Tentazioni café

Helado de café y nata  
Coffee ice and cream

7€

## Trufas artesanes

Trufas artesanas  
chocolate truffle  
truffe



2€/U

exclusiu elaborat per LA IBENSE

## postre Elektra

semi fred de llima amb pera, mango i bescuit de xocolata

semi frío de lima, con pera mango y bizcocho de chocolate

lime semifreddo, with pear, mango and chocolate cake



7'5€

## llimona gelada

limón helado  
lemon ice



7€