




## ENTRETENIMENTS PER COMPARTIR

ENTRANTES PARA COMPARTIR

### ENTRETENIMENTS FREDS TAPAS FRÍAS


<b>Anguila fumada del Delta de l'Ebre</b> amb torrades	14.3
Anguila ahumada del Delta del Ebro con tostaditas	
<b>Salmó fresc marinat estil El Parc</b> amb llimona i gíngebre	14.3
Salmón fresco marinado al estilo El Parc con limón y jengibre	
<b>Pernil ibèric de bellota</b> amb pa torrat i tomàquet	1 ració 24.2 / ½ ració 16.5
Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate	

### ENTRETENIMENTS CALENTS TAPAS CALIENTES

<b>Pop a la brasa</b> amb risotto fumat i bacon	19.8
Pulpo a la brasa con risotto ahumado y bacon	
<b>Tempura de calamars</b> originals d'El Parc amb salsa romesco	17.6
Tempura de calamars amb salsa romesco original d'El Parc	
<b>Tempura de peixet fregit</b> del bou	13.2
Tempura de "pescaíto frito"	
<b>Croqueta de verdures de l'hort</b>	de verduras de hoja verde  2.4
<b>Croqueta de bacallà i alls tendres</b>	de bacalao y ajos tiernos 2.8
<b>Croqueta de pernil ibèric</b>	de jamón ibérico 2.5
<b>Croqueta de pollastre de corral</b>	de pollo de corral 2.4
<b>Croqueta de tòfona negra</b>	de trufa negra 3

## ELS MUSCLOS

LOS MEJILLONES

*Suplement de patates casolanes fregides per acompanyar els musclos 	4.4
<b>Musclos</b> al vapor	9.9
Mejillones al vapor	
<b>Musclos</b> a la brava	11
Mejillones a la salsa brava	
<b>Musclos</b> a la marinera	11
Mejillones a la marinera	



*Els plats acompanyats del barret estan elaborats amb verdures cultivades al nostre hort*

## LA NOSTRA CUINA JAPONESA

NUESTRA COCINA JAPONESA



<p><b>Tàrtar de salmó fresc</b> amb avocat i ous de truita Tartar de salmón fresco con aguacate y huevos de trucha</p>	19.8
<p><b>Tàrtar de tonyina vermella</b>, ceba tendra i cogombre amb salsa de miso Tartar de atún rojo, cebolla tierna y pepino con salsa de miso</p>	25.3
<p><b>Dragon uramaki</b> llagostí arrebossat amb panko, avocat tobiko i salsa d'anguila Dragon uramaki: langostino rebozado con panko, aguacate y salsa de anguila</p>	15.4
<p><b>La nostra roda japonesa</b> varietat de sushi, sashimi Nuestra rueda japonesa: variado de sushi y sashimi 40 unitats, recomanat per 2 persones 20 unitats, recomanat per 1 persona</p>	48 27.5

## CARNS

Les carns es serveixen amb patates i escalivada

<p><b>Corder "churro"</b> a la brasa Cordero "churro" a la brasa</p>	19.8
<p><b>Entrecot de vedella</b> gallega a la brasa Entrecot de ternera gallega a la brasa</p>	20.9
<p><b>Filet de vedella</b> a la brasa Filet de ternera a la brasa</p>	24.2
<p><b>Steak tàrtar de filet de vedella</b> amb torrades i patates fregides Steak tartar de solomillo de ternera con tostaditas y patatas fritas</p>	24.2
<p><b>Mitjana de vedella</b> del País Basc (+1kg) Chuletón de ternera del País Vasco</p>	55
<p><b>Magret de pato casolà</b> amb cremós de patata i confitura de l'hort Magret de pato casero con cremoso de patata y mermelada de la huerta</p>	18.7




## ARROSSOS TÍPICS DEL DELTA

ARROCES TÍPICOS DEL DELTA



mínim 2 racions  
temps de cocció 20'

<b>Arròs tot pelat</b> de marisc "el senyoret" Arroz de marisco "el señorito"	15.4
<b>Paella marinera</b> amb marisc Paella marinera con marisco	16.5
<b>Fideuà</b> de marisc i allioli ( <i>opció celíaca</i> ) Fideuá de marisco y alioli ( <i>opción apta para celíacos</i> )	14.5
<b>Arròs negre</b> amb sípia i allioli Arroz negro con sepia y alioli	15.4
<b>Arròs caldós de rapets i llagostins</b> Arroz caldoso de colitas de rape y langostinos	17.6
<b>Arròs caldós de llamàntol</b> Arroz caldoso de bogavante	22
<b>Risotto de verdures</b> de temporada del pagès  Risotto de verduras de temporada del payés	15.4



## MENÚ INFANTIL

HOLA FAMILIA (<10 años)

### PLAT COMBINAT

PASTA

PATATES FREGIDES

Patatas fritas

### TIRES DE POLLASTRE / PEIX ARREBOSSAT

Tiras de pollo rebozado / Pescado rebozado

GELAT / FRUITA

Helado / fruta

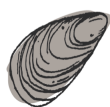
BEGUDA

Bebida

**12.1€ / comensal amb IVA inclòs**

Pregunti al nostre personal per possibles al·lèrgies  
Preus amb IVA inclòs - Servei de pa 1.1€ per comensal - Pa sense gluten 1.5€

[restaurantelparc.cat](http://restaurantelparc.cat)



## MENÚ DEGUSTA LES TERRES DE L'EBRE

MENÚ DEGUSTA LAS TIERRAS DEL EBRO



### PLATS PER COMPARTIR PLATOS A COMPARTIR

**Anguila fumada** amb torrades  
Anguila ahumada con tostaditas

**Bunyols de bacallà** típics tortosins  
Buñuelos de bacalao, típicos de Tortosa



**Musclos** a la marinera  
Mejillones a la marinera

### PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

**Arròs tot pelat** de marisc "el senyoret"  
Arroz de marisco "el señorito"

ó

**Risotto de verdures** de temporada  
Risotto de verduras de temporada



ó

**Lingot de corder desossat** amb bolets saltats  
Lingote de cordero deshuesado con setas salteadas

ó

**Peix de costa** amb guarnició  
Pescado de costa con guarnición

### POSTRES

Degustació de **rebosteria, fruita i licors** de les Terres de l'Ebre  
Degustación de repostería, fruta y licores de las Tierras del Ebro



\*\*\*

**Celler Bodega Vi D. O. Terra Alta**

**Si volen cava: 7€ de suplement/ampolla** Si quieren cava: 7€/botella

**29.7€/persona** amb IVA

cafès no inclosos / no se incluyen los cafés  
es serveix a taula completa: mínim 2 persones


Pregunti al nostre personal per possibles al·lèrgies  
Preus amb IVA inclòs - Servei de pa 1.1€ per comensal - Pa sense gluten 1.5€

[restaurantelparc.cat](http://restaurantelparc.cat)

## POSTRES

TOTS FETS PER NOSALTRES, POSTRES CASOLANS













### ELS DIGESTIUS I REFRESCANTS LOS DIGESTIVOS Y REFRESCANTES

- Amanida de fruita** de temporada amb nata montada 1 ració: 7 / ½ ració: 5  
 Ensalada de fruta de temporada con nata montada
- Postre de l'estiu:** tartar de fruita amb un toc de menta i gelat de maduixa 7.7  
 Postre del verano: tartar de fruta con un toque de menta y helado de fresa
- Copa de gelats** variats (3 boles) 3 boles: 5.5 / 2 boles: 4.4  
 Copa de helados variados (3 bolas) 
- Gelat casolà** de temporada (pregunteu pel sabor) 3 boles: 5.5 / 2 boles: 4.4  
 Helado casero de temporada (preguntad por el sabor)

### ELS TÍPICIS TORTOSINS LOS TÍPICOS TORTOSINOS

- Pastissets** variats amb vi dolç de la Terra Alta 5.5   
 Pastissets variados con vino dulce de la Terra Alta
- Menjar blanc** amb base cruixent i crema de llimona 6.6     
 Menjar blanc con base crujiente y crema de limón

### ELS LLAMINERS LOS GOLOSOS

- Pastís de formatge** cuit amb estofat de poma i toffee de miso 7.7     
 Pastel de queso cocido con estofado de manzana y toffee de miso
- Típic tiramisú italià** amb cítrics 7.7     
 Típico tiramisú italiano con cítricos
- Coulant de xocolata C.R.E.O** amb gelat de vainilla 7.7     
 Coulant de chocolate C.R.E.O con helado de vainilla
- Lingot de xocolata negra** i avellana amb mango 7.7     
 Lingote de chocolate negro y avellana con mango