



ENTRETENIMENTS PER COMPARTIR TAPAS PARA COMPARTIR

TAPES FREDES PER COMPARTIR Tapas frías para compartir

Amanida vegetal amb enciams del nostre hort , tonyina, ceba etc. Ensalada vegetal con lechugas cultivadas en nuestra huerta , atún, cebolla, etc.		9,9€
Amanida de tomàquet , hummus alvocat i llavors Ensalada de tomate, hummus, aguacate y semillas		14,3€
Anguila fumada del Delta de l'Ebre amb torraderes Anguila ahumada del Delta del Ebro con tostaditas		15,4€
Salmó fresc marinat estil El Parc amb llimona i gingebre Salmón fresco marinado estilo El Parc con limón y jengibre		15,4€
Pernil ibèric de bellota amb pa torrat i tomàquet Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate		1 ració 24,2€ ½ ració 17,6€

TAPES CALENTES PER COMPARTIR Tapas calientes para compartir

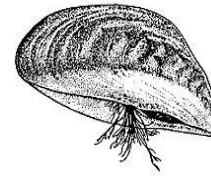
Pop a la brasa amb risotto fumat i bacon Pulpo a la brasa con risotto ahumado y bacon		19,8€
Tempura de carxofes amb romesco Tempura de alcachofas con romesco		15,4€
Tempura de calçots estil el Parc amb romesco Tempura de "calçots" estilo El Parc con romesco		15,4€
Tempura de calamars originals el Parc amb romesco Tempura de calamares estilo El Parc con romesco		17,6€

LES CROQUETES XL DEL PARC Nuestros croquetones

Croqueta de verdures de l'hort	de verduras de la huerta	2,5€/unitat
Croqueta de bacallà i alls tendres	de bacalao y ajos tiernos	2,9€ "
Croqueta de pollastre de corral	de pollo de corral	2,6€ "
Croqueta de pernil ibèric	de jamón ibérico	2,6€ "
Croqueta de tòfona negra	de trufa negra	3,2€ "

Les croquetes xl del parc estan a la venda congelades a la nostra botiga
Nuestros croquetones están a la venta congelados, en nuestra tienda

ELS MUSCLOS LOS MEJILLONES



Musclos al vapor	Mejillones al vapor	9,9 €
Musclos a la brava	Mejillones a la brava	11 €
Musclos a la marinera	Mejillones a la marinera	11 €
*suplement de patates fregides per acompanyar els musclos		4,4€

CUINA JAPONESA COCINA JAPONESA

Tàrtar de salmó fresc BÖMLO amb avocat i ous de truita 20,9 €
Tartar de salmón fresco BÖMLO con aguacate y tobikko

Tàrtar de tonyina vermella, ceba tendra i cogombre amb salsa de miso 25,3 €
Tartar de atún rojo, cebolleta y pepino con salsa de miso

Dragon uramaki, llagostí arrebossat amb panko, avocat, tobiko i salsa d'anguila 15,4€
Dragon uramaki, langostino rebozado con panko, aguacate y salsa de anguila

La nostra roda japonesa, varietat de sushi, sashimi, nigiri
Nuestra rueda japonesa, variedad de sushi, sashimi, nigiri

40 peces, recomanat per a 2 persones

20 unidades, recomendado para 1 persona



50€

29€

La nostra forma d'elaborar els plats s'adapta diàriament als productes de temporada, per tant, és impossible definir els al·lèrgens.
SI US PLAU, PREGUNTI AL NOSTRE PERSONAL PER POSSIBLES AL·LÈRGENS.

Nuestra manera de elaborar los platos se adapta diariamente a los productos de temporada, por lo tanto, nos es imposible definir los alérgenos. **POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR POSIBLES ALÉRGENOS.**

SERVEI DE PA 1.1€ per persona. Pa sense gluten 1.5€. Servicio de pan 1.1€ por persona. Pan sin gluten 1.5€.

CARNS

CARNES

La guarnició de les carns és patates i escalivada Guarnición patata y pimiento asado

Xai de llet “churro” a la brasa 20,9 €
Cordero lechazo churro a la brasa

Magret d'ànec casolà amb cremós de patata i confitura de l'hort 19,8€
Magret de pato casero con cremoso de patata y mermelada de la huerta

Steak tàrtar de filet de vedella amb torraderes i patates fregides 24,2€
Steak tartar de solomillo de ternera con tostaditas y patatas fritas

Entrecot de vaca vella a la brasa (+-300gr) 22€
Entrecot de vaca vieja



Filet de vaca vella a la brasa 24,2€
Solomillo de vaca vieja

Mitjana de vedella de vaca vella a la brasa (+-1kg) 58€
Chuletón de vaca vieja a la brasa

ARROSSOS TÍPICS DEL DELTA

Arroces típicos del delta

Arròs tot pelat de marisc “el Senyoret” 16,5€
Arroz todo pelado de marisco “El señorito”



Marinera amb marisc 17,6€
Paella marinera de marisco

Fideuà de marisc amb all-i-oli 15,4€
Fideuà de marisco y “all-i-oli”

Arròs negre amb sípia i all-i-oli 16,5€
Arroz negro con sepia y “all-i-oli”

Arròs caldós de rapets i llagostins 18,7€
Arroz caldoso de colitas de rape y langostinos

Arròs caldós de llamàntol 23,1€
Arroz caldoso de bogavante

Risotto de verdures de temporada de l'hort 17,6€
Risotto de verduras de temporada de la huerta



MENÚ INFANTIL (<10AÑOS) 12,1€

TOT EN 1 PLAT COMBINAT AMB/ TODO EN 1 plato combinado con:

Macarrons bolonyesa + **patates** casolanes fregides +
Nuggets casolans de **pollastre** / **peix** arrebossat casolà

Macarrones boloñesa + patatas +
Nuggets de pollo casero / pescado rebozado casero

Gelat / fruita + beguda infantil
Helado / fruta + bebida infantil



VENTA DE PRODUCTOS REGIONALES EN LA TIENDA DE NUESTRO RESTAURANTE





MENÚ DEGUSTA LES TERRES DE L'EBRE

PLATS PER COMPARTIR PLATOS A COMPARTIR

Anguila fumada amb torrades

Anguila ahumada con tostaditas

Tempura de carxofes amb romesco

Tempura de alcachofas con romesco

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

Arròs tot pelat de marisc "el senyoret"

Arroz de marisco "el señorito"

○

Risotto de verdures de temporada

Risotto de verduras de temporada

○

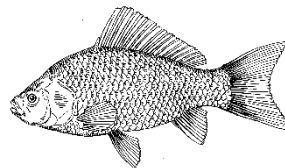
Lingot de corder desossat amb bolets saltats

Lingote de cordero deshuesado con setas salteadas

○

Peix de costa amb guarnició

Pescado de lonja 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

30,8€/persona IVA inclòs IVA incluido

Cafès no inclosos / no se incluyen los cafés.

Si volen cava, suplement de 7€ / si quieren cava, suplemento de 7€

Es serveix a taula completa mínim 2 persones . Se sirve a mesa completa mínimo 2 personas.

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS

LES POSTRES DIGESTIVES I REFRESCANTS Los postres digestivos y refrescantes

Amanida de fruita de temporada amb nata muntada ració 7€ / ½ ració 5,5€
Ensalada de fruta de temporada con nata montada

Tàrtar de fruita natural amb gelat de maduixa casolà i un toc de menta
Tartar de fruta natural con helado de fresa y un toque de menta



7,7€

Copa de gelats i sorbets
Copa de helados y sorbetes

3 boles 6€ 2 boles 5€

ELS TÍPICS TORTOSINS KMO LOS TÍPICOS TORTOSINOS

Pastissets variats amb vi dolç de la Terra Alta 5,5€
Pastissets típicos tortosinos variados con vino 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 con manzana y toffee de miso

Tiramisú italià clàssic amb cítrics 7,7€
Tiramisú clásico 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

La nostra forma d'elaborar els plats s'adapta diàriament als productes de temporada, per tant, és impossible definir els al·lèrgens.
SI US PLAU, PREGUNTI AL NOSTRE PERSONAL PER POSSIBLES AL·LÈRGENS.

Nuestra manera de elaborar los platos se adapta diariamente a los productos de temporada, por lo tanto, nos es imposible definir los alérgenos. **POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR POSIBLES ALÉRGENOS.**

SERVEI DE PA 1.1€ per persona. Pa sense gluten 1.5€. Servicio de pan 1.1€ por persona. Pan sin gluten 1.5€.