



el Parc

LA NOSTRA CARTA

ENTRETENIMENTS | TAPAS

TAPES FREDES PER COMPARTIR | TAPAS FRÍAS PARA COMPARTIR

Pernil de "Bellota" amb pa torrat i tomàquet Jamón de bellota con pan tostado y tomate	ració 25.3€ ½ ració 18.7€
Anguila fumada del Delta de l'Ebre amb torradetes Anguila ahumada del Delta del Ebro con tostadas	ració 16.5€ ½ ració 10.5€
Amanida de pollastre cruixent amb vinagreta de mel i mostassa Ensalada de pollo crujiente con vinagreta de miel y manzana	ració 15.4€ ½ ració 10.05€
Carpaccio de filet de vedella, amb tòfona negra melanosporum marinada amb oli i parmesà Carpaccio de solomillo de ternera, con aceite de trufa negro Casero y parmesano	17.6€
Carpaccio de pop , amb vinagreta de verdures i ametlla laminada Carpaccio de pulpo con vinagreta de verduras y almendra laminada	16.5€
Tàrtar de tonyina vermella, ceba tendra i cogombre amb salsa de miso Tartar de atún rojo, cebolleta y pepino con salsa de miso	25.3€
Tàrtar de salmó fresc BÖMLO amb alvocat i ous de truita Tartar de salmón fresco BÖMLO con aguacate y huevas de trucha	22€

TAPES CALENTES PER COMPARTIR | TAPAS CALIENTES PARA COMPARTIR

Llesca d'escalivada del l'hort, a la llenya, mozzarella calenta, pesto i pipes de carabassa Tosta de pimiento y berenjena de nuestra huerta, asado a la leña, mozzarella caliente, pesto y pipas de calabaza	13.2€
Pop a la brasa amb cremòs de patata Pulpo a la brasa con puré de patata	20.9€
Bunyols d'abadeijo "autèntic" amb tomata i ceba del nostre hort Buñuelos de bacalao "gadus morhua" con tomate y cebolla de nuestra huerta	16.5€
Musclos al vapor Mejillones al vapor	11€
Musclos a la marinera Mejillones a la marinera	12.1€
Tempura de carxofes amb romesco	ració 14.3€ ½ ració 9.3€
Tempura de calamars originals el Parc amb tàrtara	ració 18.7€ ½ ració 12.2€

FONDUE I PASTA | FONDUE Y PASTA

Fondue de 4 Formatges amb els seus acompanyaments (recom. 2 persones)	26€
Fondue de 4 quesos con su guarnición (rec. 2 personas)	
Canelons de brandada d'abadejo , salsa suau d'all i safrà d'Orta St. Joan (3u)	13.2€
Canelones de brandada de abadejo, salsa suave de ajo y azafrán de Ortà St. Joan	
Tagliatelle a la carbonara tradicional i pomesà	13.2€
Tagliatelle a la carbonara tradicional y parmesano	
Tagliatelle a la bolonyesa tradicional	13.2€
Tagliatelle a la boloñesa tradicional	
Tortellini de ricotta , amb crema de tòfona i pomesà	15.4€
Tortellini de ricotta, con crema de trufa y parmesano	

CARNS | CARNES

La guarnició de les carns és patates i escalivada.

Guarnición patata y pimiento asado.

Steak tàrtar de filet de vedella amb torrades i patates fregides	25.3€
Steak tartar de solomillo de ternera con tostaditas y patatas fritas	
Entrecot de vaca vella a la brasa (+300gr)	23.1€
Entrecot de vaca vieja	
Filet de vaca vella a la brasa	25.3€
Solomillo de vaca vieja	

* 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 ALÉRGICOS.

SERVEI DE PA 1.1€ per persona. Pa sense gluten 1.5€.

SERVICIO DE PAN 1.1€ por persona. Pan sin gluten 1.5€.

LES CROQUETES XL DEL PARC | NUESTROS CROQUETONES

de verdures de l'hort	de verduras de la huerta	3€/u
de bacallà i alls tendres	de bacalao y ajos tiernos	3.3€/u
de pollastre de corral	de pollo de corral	3€/u
de pernil ibèric	de jamón ibérico	3.3€/u
de Morenetes d'Orta de Sant Joan	de setas	3.6€/u
de tòfona negra	de trufa negra	4€/u

* Les croquetes XL estan a la venda congelades a la nostra botiga.

* Nuestros croquetones están a la venta congelados en nuestra tienda.

ARROSSOS TÍPICS DEL DELTA | ARROCES TÍPICOS DE DELTA

Els arrossos mínim 2 racions, 25' de cocció. Arroces mín 2 raciones, 25' de cocción.

Arròs tot pelat de marisc "el Senyoret" 17.6€

Arroz todo pelado de marisco "El Señorito"

Paella Marinera amb marisc 18.7€

Paella Marinera de marisco

Fideuà de marisc amb all i oli 16.5€

Fideuà de marisco y "all i oli"

Arròs de carxofes i galeres 17.6€

Arròs caldós de rapets i llagostins 19.8€

Arroz caldoso de colitas de rape y langostinos

Arròs caldós de llamàntol 25.3€

Arroz caldoso de bogavante

Risotto de verdures de temporada de l'hort 18.7€

Risotto de verduras de temporada de la huerta

Arròs negre amb sípia i all i oli 17.6€

Aroz negro con sepia y "all i oli"

MENÚ INFANTIL (<10 años) 13.2€

TOT en 1 plat combinat amb: TOT en 1 plato combinado con:

Macarrons bolonyesa + patates casolanes fregides +
nuggets casolanes de pollastre/ peix arrebossat casolà

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

Gelat / Fruita + Beguda infantil

Helado / Fruta + Bebida infantil



POSTRES CASOLANES | POSTRES CASEROS

POSTRES DIGESTIVES I REFRESCANTS | POSTRES DIGESTIVOS Y REFRESCANTES

Amanida de fruita de temporada amb nata muntada	ració 7.7€ / 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	7.7€
Tartar de fruta natural con helado de fresa y un toque de menta	

ELS TÍPICS TORTOSINS KM.0 | LOS TÍPICOS TORTOSINOS KM.0

Pastissets variats amb vi dolç de la Terra Alta	5.5€
Pastissets típicos tortosinos variados con vino de la Terra Alta	
Menjar blanc tradicional	5.5€
Manjar blanco tradicional	
Mató amb mel casolana dels ports de Beseit i ametlla torrada	5.5€
Requesón con miel casera de los puertos de Beseit y almendra tostada	

ELS LLAMINERS | LOS GOLOSOS

Pastís de formatge cremós amb salsa de toffee i cacahuets	7.7€
Pastel de queso cremoso con salsa de toffee y cacahuetes	
Coulant de xocolata C.R.E.O. amb gelat de vainilla	7.7€
Coulant de chocolate C.R.E.O. con helado de vainilla	
Xocolata C.R.E.O. desfeta , amb pa torrat	6.6€
Chocolate a la taza con pan tostado	
Trufes casolanes de Xocolata C.R.E.O. (6u.)	6.6€
Trufas caseras de Chocolate C.R.E.O. (6u.)	
Crumble de poma amb gelat de nata	6.6€
Crumble de manzana con helado de nata	

* 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 ALÉRGICOS.

SERVEI DE PA 1.1€ per persona. Pa sense gluten 1.5€.

SERVICIO DE PAN 1.1€ por persona. Pan sin gluten 1.5€.

MENÚ DEGUSTA LES TERRES DE L'EBRE

PLATS PER COMPARTIR | PLATOS PARA COMPATIR

Anguila fumada amb torrades

Anguila ahumada con tostaditas

Bunyols d'abadeijo "autèntic" amb tomata i ceba del nostre hort

Buñuelos de bacalao "gadus morhua" con tomate y cebolla de nuestra huerta

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs tot pelat de marisc "el senyoret"

Arroz de marisco "el señorito"

o

Risotto de verdures de temporada

Risotto de verduras de temporada

Lingot de corder desossat amb bolets saltats

Lingote de cordero deshuesado con setas salteadas

o

Peix de costa amb guarnició

Pescado de lonja con guarnición

POSTRES

Degustació de rebosteria, xocolata, fruita i licors de les Terres de l'Ebre

Degustación de repostería, chocolate fruta y licores de las Tierras del Ebro

CELLER/BODEGA VI D.O. Terra Alta

35€ /persona IVA inclòs / IVA incluido

Cafès no inclosos | ½ ampolla de vi o ½ cava inclosa, perm comensal

Cafés no incluidos | ½ botella de vino o ½ cava incluida, perm comensal

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



977 444 866 | info@restaurantelparc.cat | Av.Generalitat 72, 43500 Tortosa