



# el Parc

---

LA NOSTRA CARTA

# ENTRETENIMENTS | TAPAS

## TAPES FREDES PER COMPARTIR | TAPAS FRÍAS PARA COMPARTIR

<b>Pernil de "Bellota"</b> amb pa torrat i tomàquet Jamón de bellota con pan tostado y tomate	ració 25.3€    ½ ració 18.7€
<b>Anguila fumada</b> del Delta de l'Ebre amb torrades Anguila ahumada del Delta del Ebro con tostadas	ració 16.5€    ½ ració 10.5€
<b>Amanida vegetal</b> de l'hort amb tonyina Ensalada vegetal de la huerta con atún	ració 9.9    ½ ració 6.45€
<b>Amanida de tòmaquet</b> , quinoa, hummus, alvocat i llavors Ensalada de tomate, hummus, aguacate y semilla	ració 15.4€    ½ ració 10.05€
<b>Carpaccio de filet</b> de vedella, parmesà i rúcula Carpaccio de solomillo de ternera, con parmesano y rúcula	17.6€
<b>Tàrtar de tonyina</b> vermella, ceba tendra i cogombre amb salsa de miso Tartar de atún rojo, cebolleta y pepino con salsa de miso	25.3€
<b>Tàrtar de salmó</b> fresc BÖMLO amb alvocat i ous de truita Tartar de salmón fresco BÖMLO con aguacate y huevos de trucha	22€

## TAPES CALENTES PER COMPARTIR | TAPAS CALIENTES PARA COMPARTIR

<b>Llesca d'escalivada</b> del l'hort, a la llenya, mozzarella calenta pesto i ametlla laminada Tosta de pimiento y berenjena de nuestra huerta, asado a la leña, mozzarella caliente, pesto y almendra laminada	13.2€
<b>Pop a la brasa</b> amb cremòs de patata    Pulpo a la brasa con puré de patata	20.9€
<b>Bunyols d'abadeijo</b> "autèntic" amb tomata i ceba del nostre hort Buñuelos de bacalao "gadus morhua" con tomata y cebolla de nuestra huerta	16.5€
<b>Musclos al vapor</b> Mejillones al vapor	11€
<b>Musclos a la marinera</b> Mejillones a la marinera	12.1€
<b>Tempura de calamars</b> originals el Parc amb tàrtara	ració 18.7€    ½ ració 12.2€
<b>TATAKI de salmó BÖMLO</b> amb ajoblanco i wakame	22€

## FONDUE I PASTA | FONDUE Y PASTA

<b>Fondue de 4 Formatges</b> amb els seus acompanyaments (recom. 2 persones)	26€
Fondue de 4 quesos con su guarnición (rec. 2 personas)	
<b>Tagliatelle a la carbonara</b> tradicional i parmesà	13.2€
Tagliatelle a la carbonara tradicional y parmesano	
<b>Tagliatelle a la bolonyesa</b> tradicional	13.2€
Tagliatelle a la boloñesa tradicional	
<b>Tortellini de ricotta</b> , amb crema de tòfona i parmesà	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.

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

## 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 bolets del Port de Beseit	de setas	3.5€/u
de tòfona negra	de trufa negra	4€/u



\* Les croquetes XL estàn a la venda congelades a la nostra botiga.

\* Nuestros croquetones estàn 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 caldós de Bou de Mar** 23€

Arroz caldoso de Buey de Mar

**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€

Arroz 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

<b>Amanida de fruita de temporada</b> amb nata muntada	ració 7.7€ / ½ ració 5.5€
Ensalada de fruta de temporada con nata montada	
<b>Tàrtar de fruita natural</b> 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

<b>Pastissets</b> variats amb vi dolç de la Terra Alta	6€
Pastissets típicos tortosinos variados con vino de la Terra Alta	
<b>Menjar blanc</b> tradicional	5.5€
Manjar blanco tradicional	
<b>Mató amb mel</b> casolana dels ports de Beseit	5.5€
Requesón con miel casera de los puertos de Beseit	

## ELS LLAMINERS | LOS GOLOSOS

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

# MENÚ DEGUSTA LES TERRES DE L'EBRE

## PLATS PER COMPARTIR | PLATOS PARA COMPARTIR

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

**38.5€** /persona IVA inclòs / IVA incluido

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

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

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



977 444 866 | [info@restaurantelparc.cat](mailto:info@restaurantelparc.cat) | Av.Generalitat 72, 43500 Tortosa