

The background features a stylized, light blue graphic of a hand holding a fork and a knife. The hand is positioned on the left, with the fingers spread, holding a fork. To the right, a knife is shown in profile, pointing upwards. The entire graphic is rendered in a light blue color against a darker teal background.

# 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 torraderes Anguila ahumada del Delta del Ebro con tostadas	ració 17.6€    ½ ració 11.45€
<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€
<b>Carpaccio de filet</b> de vedella, parmesà i rúcula Carpaccio de solomillo de ternera, con parmesano y rúcula	17.6€
<b>Carpaccio de pop roquer</b> amb vinagreta de verdures i ametlla laminada Carpaccio de puplo roca con vinagreta de verduritas y almendra laminada	16.5€
<b>Carpaccio de salmó</b> amb vinagreta de cítrics i ratlladura de llimona de l'hort Carpaccio de salmón con vinagreta de cítricos y rayadura de limón de la huerta	15.4€

## TAPES CALENTES PER COMPARTIR | TAPAS CALIENTES PARA COMPARTIR

<b>Llesca d'escalivada</b> del l'hort, a la llenya, mozzarella calenta pesto i pipes Tosta de pimiento y berenjena de nuestra huerta, asado a la leña, mozzarella caliente, pesto y pipas	14.3€
<b>Pop a la brasa</b> amb cremòs de patata    Pulpo a la brasa con puré de patata	20.9€
<b>Tempura de carxofes</b> amb romesco    Tempura de alcachofas con romesco	ració 14.3€    ½ ració 9.3€
<b>Tempura de calamars</b> originals el Parc amb tàrtara Tempura de calamares originales el Parc con tártara	ració 18.7€    ½ ració 12.2€

## LES CASSOLETES DE MUSCLOS DEL TERRENO, DEL DELTA DE L'EBRE LAS CAZUELITAS DE MEJILLONES DEL TERRENO, DEL DELTA DEL EBRO

<b>Musclos al vapor</b> Mejillones al vapor	ració 12€    ½ ració 7.9€
<b>Musclos a la marinera</b> Mejillones a la marinera	ració 13.2€    ½ ració 8.6€
<b>Musclos a la salsa brava</b> Mejillones a la brava	ració 13.2€    ½ ració 8.6€
<b>Musclos a la vinagreta de cítrics</b> Mejillones a la vinagreta de cítricos	ració 13.2€    ½ ració 8.6€
<b>Musclos al formatge blau</b> Mejillones al queso azul	ració 13.2€    ½ ració 8.6€

## FONDUE I PASTA | FONDUE Y PASTA

<b>Fondue de 4 Formatges</b> amb els seus acompanyaments (recom. 2 persones) Fondue de 4 quesos con su guarnición (rec. 2 personas)	27€
<b>Tagliatelle a la carbonara</b> tradicional i parmesà Tagliatelle a la carbonara tradicional y parmesano	14.3€
<b>Tagliatelle a la bolonyesa</b> tradicional Tagliatelle a la boloñesa tradicional	14.3€
<b>Tortellini de ricotta i espinacs</b> , amb crema de tòfona i parmesà Tortellini de ricotta y espinacas, con crema de trufa y parmesano	16.5€

## 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 Steak tartar de solomillo de ternera con tostaditas y patatas fritas	25.3€
<b>Entrecot</b> de vaca vella a la brasa (+300gr) Entrecot de vaca vieja	23.1€
<b>Filet</b> de vaca vella a la brasa Solomillo de vaca vieja	25.3€

\* 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 bacallà i alls tendres	de bacalao y ajos tiernos	3.3€/u
de pollastre de corral	de pollo de corral	3.3€/u
de pernil ibèric	de jamón ibérico	3.3€/u
de verdures de l'hort 	de verduras de la huerta	<b>3€/u</b>
de tòfona negra	de trufa negra	4€/u

\* Les croquetes XL estàn 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 raccions, 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 19.8€  
Paella Marinera de marisco

**Fideuà de marisc** amb all i oli 16.5€  
Fideuà de marisco y "all i oli"

**Paella de verdures amb bacallà gratinat i piparres** 18.7€  
Paella de verduras con bacalao gratinado y piparras



**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 18.7€  
Arroz negro con sepia y "all i oli"

## MENÚ INFANTIL (<10 años)

**13.2€**

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 caseros/pescado rebozado casero

Gelat / Fruita + Beguda infantil

Helado / Fruta + Bebida infantil

# MENÚ DEGUSTA LES TERRES DE L'EBRE

## PLATS PER COMPARTIR | PLATOS PARA COMPATRIR

Anguila fumada amb torrades

Anguila ahumada con tostaditas

Tempura de verdures amb romesco

Tempura de verduras con romesco



Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

## PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs tot pelat de marisc "el senyoret"

Arroz de marisco "del señorito"

o

Risotto de verdures de temporada

Risotto de verduras de temporada

o

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 cava inclosa per comensal

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

El menú es serveix a taula completa mínim 2 persones

El menú se sirve a mesa completa mínimo 2 personas.



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