

DELIRIO

G A S T R O B A R

E S P A Ñ O L

LOS DE SIEMPRE

BRAVAS DELIRIO | 7,90€

Tiernas por dentro y crujientes por fuera
con sus salsitas

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO DEL CALIBRE 00 | 15,00€ (4U)

Pan de coca con tomate y AOVE

STIKS DE BERENJENA | 7,80€

Al estilo cordobés con hilos de miel y ralladura de lima

GYOZAS CON EDAMAMES Y ACEITE DE TRUFA | 9,60€ (6U)

De langostino, pato o verduras con teriyaki y sésamos
(Combínalas a tu gusto)

ERIZO | 4,50€ (1U)

Relleno de yema de erizo, marisco y pescado, acabado al horno

CROQUETAS | 13,90€ (6U)

De gamba roja de Arenys, de rustido o de trufa y setas
(Combínalas a tu gusto)

BROCHETAS DE GAMBÓN | 13,50€ (3U)

Empanadas en casa con panko, sweet chilli y sésamos

SAQUITOS DE CRUJIENTE DE BACALAO | 12,00€ (4 U)

Hechos a la "llauna" con muselina de alioli

HUEVOS ROTOS | 14,00€

Con jamón ibérico, cebolla caramelizada y foie mi cuit

CEVICHE PERUANO | 14,00€

De corvina con "pico de gallo" y chips de boniato

PATA DE PULPO DE ROCA | 18,50€

En una cama de parmentier de boniato, sal negra y pimientón dulce

TALLARINAS | 18,00€

Salteadas con ajito y perejil

PAN DE COCA CON TOMATE | 1,50€ (2U)

ENSALADA DEL HUERTO

ENSALADA DE TOMATE | 13,50€

Con ventresca de atún, cebolla dulce y olivas de anchoa

ENSALADA DE QUESO DE CABRA | 13,00€

Gratinado al horno con miel, lechuga de roble y romana, tomates cherris, frutos secos, granada y jamón de pato

LOS RELLENOS

BAOS DE CALAMAR | 14,50 (2 U)

Al estilo madrileño con mayonesa de ajo negro y remolacha

BAOS DE POLLO KARAAGE | 12,50€ (2 U)

Con salsa de mostaza antigua suave y hoja de roble

BIKINI TRUFADO | 8,50€

Con queso fundido, crema tartufata y jamón ibérico 50%

TACOS DE COCHINITA PIBIL | 10,50€ (2U)

Con cebolla roja encurtida y piel de lima rallada

BRIOCHE DE GAMBITA BLANCA DE ARENYS | 14,50€

Con nuestra salsa secreta con un toque fresco

BRIOCHE RELLENO DE CARRILLERA | 13,50€

Cocinadas a baja temperatura con su jugo

CANELÓN DE RUSTIDO | 13,50€

Con bechamel de trufa y parmesano reggiano gratinado al horno

CANELÓN DE BOGAVANTE | 18,00€

Con bechamel y salsa americana

LA TARTERIA

TÁRTAR DE SALMÓN | 18,50€

En una cama de aguacate, dados de tomate, cebolla lila y granada

TÁRTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN | 20,00€

En una base de aguacate, dados de tomate y cebolla lila

TÁRTAR DE AGUACATE | 13,50€

Con "pico de gallo"

TÁRTAR DE GAMBA BLANCA DE ARENYS | 17,50€

En tostadas de carbón con piel de lima y pistachos

TATAKI DE ATÚN ROJO BLUEFIN | 21,00€

Con alga wakame, salsa teriyaki y sésamos

STEAK TÁRTAR DE FILETE DE TERNERA DE GERONA | 21,00€

Cortado a cuchillo con su picada original

CARPACCIO DE TERNERA | 14,50€

Con virutas de foie mi cuit, lascas de parmesano reggiano y vinagreta de módena

LES CARNES DE GERONA

FILETE DE TERNERA A LA PIEDRA HECHA POR TI | 21,00€

Acompañado con chips de boniato y pimientos del padrón

FILETE DE TERNERA CON FOIE | 24,50€

En una cama de parmentier de boniato y chips de boniato

POSTRES

TOSTADAS DE "CAN PUIG" | 6,00€

Con chocolate negro, sal maldon y AOVE

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO | 7,00€

Con helado de stracciatella

TORRIJA DE SANTA TERESA | 7,00€

Con helado de vainilla, nueces de macadámia y canela

CHUCHOS RELLENOS DE CREMA PLANCHADOS | 7,50€

Con helado de vainilla y nueces de macadámia

SORBETE DE TEMPORADA | 6,50€

Con ron a nuestra manera

HELADOS | 6,00€

Vainilla

Mascarpone

Chocolate negro

Stracciatella

TINTOS

OJO PLATO ROBLE | 19,50€

D.O Ribera del Duero

INDISPENSABLE | 20,50€

D.O Empordan

RAVENTÓS L'ÀNEC MUT | 25,00€

D.O Penedés

CUANDO EL RÍO SUENA | 27,00€

D.O Ribera del Duero

EL COTO 875M | 29,50€

D.O Rioja

PERLAT SYRAH | 30,00€

D.O Montsant

L'INCONCIENT LES COUSINS | 32,00€

D.O Priorat

ROSADOS

VINEA | 19,50€

D.O Cigales

AURORA D'ESPIELLS ROSÉ | 28,00€

D.O Penedés

SANGRIAS

CAVA	19,50€ (1L)	27,00€ (2L)
------	-------------	-------------

VINO TINTO	18,00 (1L)	25,00€ (2L)
------------	------------	-------------

CARTA DE VINOS

BLANCOS

OJO PLATO VERDEJO | 17,00€

D.O Rueda

EL COTO SEMIDULCE | 17,00€

D.O Rioja

PERPLEJO | 25,50€

D.O Rueda

HERMANOS LURTON | 28,50€

D.O Rueda

VORA LA MAR | 29,00€

D.O Alella

CAPTURA DE LUZ | 32,50€

D.O Rías Baixas / VT Galicia

COLLECTION PERELADA | 34,50€

D.O Empordan

ABADAL | 36,00€

D.O. Pla de Bages

CAVA

ROGER DE FLOR | 17,50€

Brut Nature "Codorniu"

PERELADA FESTIVAL | 23,40€

Brut Nature

JUVÉ & CAMPS ESENTIAL PÚRPURA | 29,00€

Brut Reserva

RAIMAT LO FRED DE PONENT | 32,00€

Brut Reserva "Raimat"

CARTA DE VINOS

CAVAS

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE | 80,00€

Brut Imperial

MOËT & CHANDON | 87,00€

Brut Imperial

TAITTINGER | 94,00€

Brut Reserva

GIN TONICS

MARTIN MILLERS | 12,00€

BROCKMANS | 12,00€

SOUTH PORT | 11,00€

NORDES | 11,00€

FIFTY POUNDS | 10,00€

PUERTO DE INDIAS | 10,00€

BEEFEATER | 9,50€

SEAGRAM'S | 9,50€

WHISKYS PREMIUM

MACALLAN | 16,00€

12 years

THE GLENTOTHES | 11,50€

12 years

CHIVAS REGAL | 9,50€

12 years