

Delirio Gastrobar



CARTA

CATALÀ

ELS DE SEMPRE

BRAVES DELIRIO 7,90 €

Tendres per dins i cruixents per fora amb les seves salsetes

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 15,00 €

Sobre pà de coca amb tomàquet i OVE

STIKS D'ALBERGINIA 7,80 €

A l'estil cordovès amb fils de mel i ratlladura de llima

CARXOFES ARREBOSSADES 10,00 €

Amb salsa romesco
(Temporada)

CARXOFES CONFITADES 16,50 €

Cor de la carxofa confitada amb OVE, permil ibèric i foie mi cuit (Temporada) 2 unitats

GYOZAS AMB EDAMAMES TRUFATS 9,60 €

De llagostí, ànec o verdures amb salsa teriyaki i sèsams (Combinals com vulguis) 6 unitats

GAROTA 4,50 €

Farcida de rovell d'eriçó, marisc i peix

CROQUETES 13,90 €

De gamba vermella d'Arenys, de rostit o tòfona i ceps (Combinals com vulguis) 6 unitats

BROQUETES DE GAMBÓ 13,50 €

Empanades a casa amb panko, salsa sweet chilli i sèsams 3 unitats

SAQUETS DE CRUIXENT DE BACALLÀ 12,00 €

Fets a la llauna amb muselina d'all i oli 4 unitats

OUS TRENCATS 14,00 €

Amb permil ibèric, ceba caramelitzada i foie mi cuit

CEVICHE DELIRIO 14,00 €

Peix corvina, daus de tomàquet, ceba lila i xips de moniato

POTA POP DE ROCA 18,50 €

En un llit de parmentier de moniato, sal negra i pebre vermell dolç

COQUINES 18,00 €

Saltejades amb allet i julivert

AMANIDES DE L'HORT

AMANIDA DE TOMÀQUET 13,50 €

Amb ventresca de tonyina, ceba dolça i olives farcides d'anxova

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA 13,00 €

D'encima de roure i romana, xerris, fruits secs, magrana, permil d'ànec i mel

ELS FARCITS

BAOS DE CALAMAR 14,50 €

A l'estil madrileny amb maionesa d'all negre i remolatxa 2 unitats

BAOS DE POLLASTRE KARAAGE 12,50 €

Amb salsa de mostassa antiga suau i fulla de roure

BIKINI TRUFAT 8,50 €

Amb crema tartufata, permil ibèric 50% i formatge fos

TACOS DE COCHINITA PIBIL 10,50 €

A baixa temperatura durant 3 hores amb ceba encurtida i pell de llima ratllada

BRIOIX DE GAMBETA D'ARENYS 14,50 €

Amb la nostre salsa amb un toc fresc

BRIOIX DE CARRILLERA 13,50 €

Cuinades a baixa temperatura amb els seus sucus

CANELÓ DE ROSTIT 13,50 €

Amb beixamel de tòfona i parmesà reggiano gratinat al forn

CANELÓ DE LLAMÀNTOL 18,00 €

Amb beixamel i suc de salsa americana

PÀ DE COCA AMB TOMÀQUET 1,50 €

LA TARTERIA

TÀRTAR DE SALMÓ 18,50 €

En un llit d'alvocat, daus de tomàquet, ceba lila i magrana

TÀRTAR DE TONYINA BLUEFIN 20,00 €

En una base d'alvocat, daus de tomàquet i ceba lila

TÀRTAR D'ALVOCAT 13,50 €

Amb "pico de gallo"

TÀRTAR DE GAMBA D'ARENYS 17,50 €

En torrades de carbó amb pell de llima i festucs

TATAKI DE TONYINA BLUEFIN 21,00 €

En un llit d'alga wakame, salsa teriyaki i sèsams

STEAK TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA 21,00 €

Tallat a gabinet amb la seva picada original

CARPACCIO DE VEDELLA 21,00 €

Amb virutes de foie mi cuit, polsím de parmesà reggiano i vinagreta de mòdena

CARN DE GIRONA

FILET DE VEDELLA A LA PEDRA 21,00 €

Feta per tú, acompanyada de xips de moniato i pebrotet del padró

FILET DE VEDELLA AMB FOIE 24,50 €

En un llit de parmentier de moniato i xips de moniato

POSTRES

TORRADETES DE "CAN PUIG" 6,00 €

Amb xocolata negra, sal maldon i OVE

COULANT DE XOCOLATA 7,00 €

NEGRE O BLANC
Amb gelat d'stracciatella

TORRADA DE SANTA TERESA 7,00 €

Amb gelat de vainilla i nous de macadàmia

XUIXOS FARCITS DE CREMA 7,50 €

Amb gelat de vainilla i nous de macadàmia

SORBET DE TEMPORADA 6,50 €

Amb ron a la nostra manera

GELATS 6,00 €

Vainilla

Vainilla i nous de macadàmia

Mascarpone

Xocolata negra

Stracciatella

POSTRE DE LA SETMANA 6,50 €

