

# Delirio Gastrobar



CARTA

---

ESPAÑOL

## LOS DE SIEMPRE

### **BRAVAS DELIRIO** 7,90 €

Tiernas por dentro y crujientes por fuera con sus salsitas

### **ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00** 15,00 €

Sobre pan de coca con tomate y AOVE

### **STIKS DE BERENJENA** 7,80 €

Al estilo cordobés con hilos de miel y ralladura de lima

### **ALCACHOFAS REBOZADAS** 10,00 €

Con salsa romesco  
(Temporada)

### **ALCACHOFAS CONFITADAS** 16,50 €

Corazón de la alcachofa confitada con AOVE, jamón ibérico y foie mi cuit (Temporada) 2 unidades

### **GYOZAS CON EDAMAMES TRUFADOS** 9,60 €

De langostino, pato o verduras con salsa teriyaki y sésamos (Combinables como quieras) 6 unidades

### **ERIZO** 4,50 €

Relleno de carne de erizo, marisco y pescado

### **CROQUETAS** 13,90 €

De gamba roja de Arenys, de rustido o trufa y cepss (Combinables como quieras) 6 unidades

### **BROCHETAS DE GAMBÓN** 13,50 €

Empanadas en casa con panko, salsa sweet chilli y sésamos 3 unidades

### **SAQUITOS DE CRUJIENTE DE BACALAO** 12,00 €

Hechos a la llauna con muselina de alioli 4 unidades

### **HUEVOS ROTOS** 14,00 €

Con jamón ibérico, cebolla caramelizada y foie mi cuit

### **CEVICHE DELIRIO** 14,00 €

Pescado corvina, tacos de tomate, cebolla lila y chips de boniato

### **PATA DE PULPO DE ROCA** 18,50 €

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

### **TALLARINAS** 18,00 €

Salteadas con ajo y perejil

## ENSALADAS DEL HUERTO

### **ENSALADA DE TOMATE** 13,50 €

Con ventresca de atún, cebolla dulce y aceitunas rellenas de anchoa

### **ENSALADA DE QUESO DE CABRA** 13,00 €

De lechuga de roble y romana, cherrys, frutos secos, granada, jamón de pato y miel



## LOS RELLENOS

### **BAOS DE CALAMAR** 14,50 €

Al estilo madrileño con mayonesa de ajo negro y remolacha 2 unidades

### **BAOS DE POLLO KARAAGE** 12,50 €

Con salsa de mostaza antigua suave y hoja de roble

### **BIKINI TRUFADO** 8,50 €

Con crema tartufata, jamón ibérico 50% y queso fundido

### **TACOS DE COCHINITA PIBIL** 10,50 €

A baja temperatura durante 3 horas con cebolla encurtida y piel de lima rallado

### **BRIOCHE DE GAMBITA DE ARENYS** 14,50 €

Con nuestra salsa con un toque fresco

### **BRIOCHE DE CARRILLERA** 13,50 €

Cocinadas a baja temperatura con sus jugos

### **CANELÓN DE RUSTIDO** 13,50 €

Con bechamel de trufa y parmesano reggiano gratinado al horno

### **CANELÓN DE BOGAVANTE** 18,00 €

Con bechamel y jugo de salsa americana

## LA TARTERIA

### TÁRTAR DE SALMÓN 18,50 €

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

### TÁRTAR DE ATÚN 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 DE ARENYS 17,50 €

En tostadas de carbón con piel de lima y pistachos

### TATAKI DE ATÚN BLUEFIN 21,00 €

En una cama de alga wakame, salsa teriyaki y sésamos

### STEAK TÁRTAR DE FILETE DE TERNERA 21,00 €

Cortado con cuchillo con su picada original

### CARPACCIO DE TERNERA 21,00 €

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

## CARNES DE GERONA

### FILETE DE TERNERA A LA PIEDRA 21,00 €

Hecha por ti, acompañada de chips de boniato y pimiento del padrón

### FILETE DE TERNERA CON FOIE 24,50 €

En una cama de parmentier de boniato y chips de boniato

## POSTRES

### TOSTADITAS DE "CAN PUIG" 6,00 €

Con chocolate negro, sal maldon y AOVE

### COULANT DE CHOCOLATE 7,00 €

NEGRO O BLANCO  
Con helado de stracciatella

### TORRIJA DE SANTA TERESA 7,00 €

Con helado de vainilla y nueces de macadamia

### CHUCHOS RELLENOS DE CREMA 7,50 €

Con helado de vainilla y nueces de macadamia

### SORBETE DE TEMPORADA 6,50 €

Con ron a nuestra manera

### HELADOS 6,00 €

Vainilla  
Vainilla y nueces de macadamia  
Mascarpone  
Chocolate negro  
Stracciatella

### POSTRE DE LA SEMANA 6,50 €

