



OLMOS

R E S T A U R A N T

Gracies per escollir-nos
per degustar
el menjar típic “Deltaic”

C/Unió, 165 Deltebre
625100707

 @restaurant.olmos

AMANIDES I ENTREMESOS/ ENSALADAS Y ENTREMESOS/ SALADS HORS D'OEUVRES

PA TORRAT AMB ALL I OLI	€ 6.00
Pan tostado con salsa de ajo y aceite  	
PA	€ 1.20
Pan (por persona)  Bread (for person)	
AMANIDA VERDA	€ 10.50
Ensalada verde  Green salad	
AMANIDA CATALANA	€ 14.00
Ensalada catalana con embutidos    Catalan salad with cold cuts	
TRILOGÍA DE TOMÀQUETS	€ 17.00
Trilogía de tomates    Trilogy of tomatoes	
AMANIDA TÈBIA OLMOS	€ 17.00
Ensalada tibia Olmos   Olmos warm salad	
CARPACCIO DE BACALLÀ AMB OLIVADA	€ 16.00
Carpaccio de bacalao   Cods salad carpaccio	
TORRADA D'ESCALIVADA AMB TONYINA I ANXOVES	€ 12.50
Torrada con escalivada con atún y anchovas   Escalivada with tuna and anchovies	
BUNYOLS DE BACALLÀ	€ 16.00
Buñuelos de bacalao elaborados de la casa    Homemade cod fritters	
ASSORTIT DE VERDURES A LA PLANXA	€ 19.00
Parrillada de verduras Selection of grilled vegetables	




CANAPÈS D'ANGUILA FUMADA	€ 18.00
Canapés de anguila ahumada Canapés of eel	  
XAPADILLO D'ANGUILA	€ 22.00
Chapadillo de anguila Eell	  
ANQUES DE GRANOTA	€ 20.00
Ancas de rana fritas Fried frog legs	 
CALAMARS A LA ROMANA	€ 19.00
Calamares a la romana Batter squid rings fried	  
XIPIRONS FREGITS	€ 18.00
Chipirones fritos Fried small squids	 
PEIXET FREGIT	€ 16.00
Pescadito frito Fried small fish	 
LLANGOSTÍ A LA PLANXA	€ 26.00
Langostino a la plancha (6 unidades) Grilled king prawns	
MUSCLOS AL VAPOR	€ 16.00
Mejillones al vapor Steamed mussels	
MUSCLOS A L'ESTIL DE LA XEF	€18.00
Mejillones al estilo de la Chef Mussels to Chef style	 
CLOÏSES AMB SALSAS VERDA	€ 18.00
Almejas con salsa verde Clams whit green sauce	  
NAVALLES DEL DELTA	€ 22.00
Navajas del Delta Delta knives	
SALSAS	€ 3.00
Salsas Sauce	

ARROSSOS/ ARROCES (MIN. 2 PERSONES)


<p>PAELLA MARINERA</p> <p>Paella de marisco Seafood and crustacean paella</p>		<p>€ 18.00</p>
<p>PAELLA MIXTA</p> <p>Paella de carne y pescado Mixed paella seafood and meats</p>		<p>€ 18.00</p>
<p>ARRÓS DE VERDURES</p> <p>Arroz de verduras Rice with vegetables</p>		<p>€ 18.00</p>
<p>ARRÓS NEGRE</p> <p>Arroz negro con la tinta del calamar Black rice cooked in squid ink</p>		<p>€ 18.00</p>
<p>ARRÒS MELÓS D'ÀNEC</p> <p>Arroz meloso de pato Rice with duck meat</p>		<p>€ 20.00</p>
<p>ARRÒS AMB LLAMANTOL</p> <p>Arroz de bogavante (precio según mercado) Rice with lobster</p>		<p>€ 30.00</p>
<p>ARRÓS DE CRANC BLAU</p> <p>Arroz caldoso de cangrejo azul Rice with blue crab</p>		<p>€ 20.00</p>
<p>ARRÓS PELAT</p> <p>Arroz "Pelat" (mariscos sin cáscaras) Rice "Pelat" (shelled seafood)</p>		<p>€ 20.00</p>
<p>FIDEUÀ</p> <p>Paella de fideos y mariscos Noodles paella and seafood</p>		<p>€ 17.50</p>
<p>ARRÒS D'ANGUILA</p> <p>Arroz de anguila Rice with eel</p>		<p>€ 22.00</p>

PEIX I MARISC
PESCADO Y MARISCO
FISH AND SEAFOOD


ANGUILA AMB SUC € 23.00

Angila con salsa   
 Eels in sauce


POP A LA BRASA AMB PATATA € 24.00

Pulpo a la brasa con patata 
 Grilled octopus





SÈPIA A LA PLANXA € 20.00

Sepia a la plancha con guarnición  
 Grilled cuttlefish




LLENGUADO A LA PLANXA € 25.00

Lenguado a la plancha con guarnición 
 Sole fish grilled with garnish




FRIGITEL·LA DE PEIX € 39.00

Fritura de pescado    
 Fritid mixed fish

GRAELLADA DE PEIX I MARISC € 42.00

Parrillada de pescado y marisco   
 Grilled fish and seafood platter








SUQUET DE RAP I MARISC € 24.00

Rape i marisco con salsa   
 Monkfish with sauce and seafood

BACALLÀ AMB OLI D'ALFÀBREGA € 22.00

Bacalao con aceite de albahaca 
 Cod with basil oil

MARISCADA € 40.00

Cazuela de marisco y crustáceos con salsa       
 Seafood and crustacean casserole with sauce

CARN / CARNES / MEATS

LLOM DE PORC € 16.00

Lomo de cerdo con guarnición
Grilled loin of pork with garnish

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA € 16.00

Pechuga a la plancha con guarnición
Chicken breast grilled with garnish

1/4 POLLASTRE AMB GUARNICIÓ € 16.00

1/4 Pollo con guarnición
1/4 Chicken with garnish

SALSITXA A LA PLANXA € 16.00

Salchicha a la plancha con guarnición
Sausage with garnish



XAI A LA PLANXA € 20.00

Cordero a la plancha con guarnición
Grilled lamb with garnish

CONILL A LA PLANXA € 17.00

Conejo a la plancha con guarnición
Grilled rabbit with garnish



ENTRECOT DE VEDELLA € 24.00

Entrecot de ternera con guarnición
Beef entrecote with garnish

MAGRET D'ÀNEC € 24.00

Pechuga de pato a la plancha con guarnición
Grilled duck breast with garnish



MENÚS

EL MENÚ ELEGIT A TAULA COMPLETA
MENÚ A MESA COMPLETA
FULL TABLE MENU

MENÚ DE LA CASA

- ENSALADA VERDA
Ensalada verde
Salad
- MUSCLOS AL VAPOR
Mejillones al vapor
Steamed mussels
- PAELLA MARINERA (Min. 2 persones)
Seafood paella
- POSTRE O CAFÈ
Dessert or coffee
- AIGUA 0.5L
Water

PREU: 25€

MENÚ DEGUSTACIÓ

- CARPACCIO DE BACALLÀ
Carpaccio de bacalao
Cod carpaccio
- CALAMARS A LA ROMANA
Calamares a la romana
Roman-style squid
- MUSCLOS A L'ESTIL DE LA XÈF
Mejillones al estilo de la Chef
Chef-style mussels
- ARRÒS D'ANEC
Arróz de pato/ Duck rice
o (Min. 2 persones)
- ARRÓS DE CRANG BLAU
Arróz de cangrejo azul / Blue crab rice
- POSTRE O CAFÈ
Dessert or coffee
- AIGUA 0.5L
Water

PREU: 36€

MENÚ INFANTIL












- MACARRONS A LA BOLONYESA
Macarrones a la boloñesa
Macaroni bolognese
- NUGGETS AMB PATAQUES FREGIDES
Nuggets con patatas fritas
Nuggets with fries
- GELAT DE TALL
Helado de corte
Ice cream
- AIGUA PETITA
Agua pequeña
Small water

PREU: 12€

POSTRES / DESSERTS

MENJAR BLANC 	€ 5.00	FRIUTA	€ 3.50
CREMA CATALANA  	€ 6.00	Fruta Fruit	
PASTÍS DE FORMATGE	€ 6.00	PINYA	€ 5.00
Tarta de queso Cheesecake  		Piña Pineapple	
TIRAMISÚ   	€ 6.00	SORBET DE LLIMA	€ 5.00
FLAM D'OU	€ 4.50	Sorbete de limón Lemon sorbet	
Flan de huevo Egg custard  		GELAT DE VARIS SABORS	€ 5.00
BROWNIE    	€ 6.00	Helado de 3 sabores 3 flavors ice cream  	
COULANT   	€ 5.00	GELAT COMTESSA	€ 5.00
PASTÍS DE LICOR D'ARRÒS	€ 6.50	Fhelado "comtessa" Ice cream "comtessa" 	
Tarta de licor de arroz con chupito Rice liqueur cake with shot    			

ALERGENS ALIMENTARIS / ALERGENOS ALIMENTARIOS / FOOD ALLERGEN

 OU / Huevo	 MOL·LUSC / Moluscos	 APIT / Apio
 Peix / Pescado	 CACAUETS I FRUITS SECS / Cacahuets y frutos secos	 SOJA / Soja
 LÀCTICS / Lácteos	 GLUTEN	 CRUSTACIS / Crustáceos
 SO2 / Sulfitos	 TRAMÚS / Altramuz	

Aquests preus tenen IVA inclòs

*Avisar sempre el cambrer si hi ha alguna al·lèrgia o intolerància.

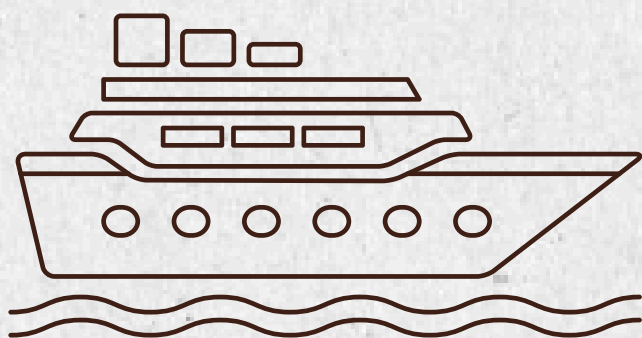
*Avisar siempre al camarero si hay alguna alergia o intolerancia.

*Always notify the waiter if there is any allergy or intolerance.

MENÚ EBRE + EXCURSIÓ AMB VAIXELL

ENSALADA
PEIXET FREGIT
XIPIRONS
MUSCLOS AL VAPOR
PAELLA MARINERA (MIN. 2 PERSONES)
POSTRE O CAFÈ
AIGUA 0.5L

PREU: 48€/PERSONA



MENÚ INFANTIL + EXCURSIÓ AMB VAIXELL

MACARRONS BOLONYESA
NUGGETS AMB PATATES
GELAT DE TALL
AIGUA 0.5L

PREU: 18€/NEN-A

MENÚ DELTAIC + EXCURSIÓ AMB VAIXELL

CANAPÈS D'ANGUILA FUMADA
XIPIRONS FREGITS
ANQUES DE GRANOTA
MUSCLOS AL VAPOR
ARRÒS D'ÀNEC
O (MIN. 2 PERSONES)
ARRÒS DE CRANC BLAU
POSTRE O CAFÈ
AIGUA 0.5L

PREU: 55€ /PERSONA

