



restaurant

DELTAIC

carta / menu / carte

Produites eco de Les Terres de l'Ebre



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02



La carta varia constantment i fa impossible actualitzar-la a tots els idiomes.
Us demanem comprensió i que utilitzeu les eines de traducció del telèfon mòbil.
El nostre equip de sala està a la vostra disposició per aclarir qualsevol dubte que tingueu.



La carta varía constantemente y hace imposible actualizarla a todos los idiomas.
Os pedimos comprensión y que utilicéis las herramientas de traducción del teléfono móvil.
Nuestro equipo de sala está a vuestra disposición para aclarar cualquier duda que tengáis.



Our menu varies constantly and makes it impossible for us to regularly update it in different languages.
We trust that online translation tools will assist you and thank you for your understanding.
In any case, our team is at your disposal to clarify any questions you may have.



Le menu change constamment et rend impossible sa mise à jour dans toutes les langues. Nous vous demandons votre compréhension et que vous utilisiez les outils de traduction sur votre téléphone mobile.
Notre équipe de salle est à votre disposition pour clarifier toutes vos questions.



restaurant

DELTAIC

*sopar
cena
dinner
dîner*

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta sopar



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

tast cremes, sopes... got de vidre 135g o bol



✓ Crema freda de ¹carabassó amb ¹menta i llavors de carabassa torrades..... *got* 6,00 €



Amanides, verdura



✓ Amanida d'¹enciam, fulles de ¹remolatxa, ¹taronja, daus de ¹pepino, ¹rúcula, ¹alquequengui i alcaparres amb *plat* 12,50 €
vinagreta de mostassa, mel, vinagre de poma, oli d'OVE i avellanes torrades



✓ Carpaccio de ¹remolatxa amb daus de ¹poma macerada en llima, d'¹albercoc, de ¹carbassó, i de ¹tomata rosa..... *plat* 14,00 €
amb salsa de iogurt



✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



plat >70% productes marca Reserva Biosfera Terres de l'Ebre

Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API
TRAMUSSOS

SULFITS
SOJA

OUS
LÀCTICS

GLUTEN
CRUSTACIS

PEIX
MOLUSCS

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta sopar



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

*pintxos amb pa o torradeta amb tomata,
OOVE i sal negra*



- 4 1 10
✓ Mitja llesca de pa de pagès d'espelta amb tomàquet, oli OVE i sal negra amb truita
de pataques amb ceba caramelitzada..... ut 3,50 €
● ●
- 9
Mitja llesca de pa de pagès d'espelta amb tomàquet, oli OVE i sal negra amb pernil de pato fumat ut 3,50 €
● 4 ut 13,00 €
- 4 1 10 2
✓ Mitja llesca de pa de pagès d'espelta amb tomàquet, oli OVE i sal negra amb formatges de cabra curat..... ut 3,50 €
i de cabra fumat pissarra 16,00 €
● ●
- 4-6 1 10
✓ Nacho amb hummus de cigrons i remolatxa, pols de pebrot roig fumat, sèsam i OOVE ut 3,50 €
● ◆ 6 ut 16,00 €
- 4-6 9 16 6-16
Nacho amb formatge cremós, pernil de pato fumat, miso i salsa teriyaki..... ut 3,80 €
● 6 ut 18,00 €

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



plat >70% productes marca Reserva Biosfera Terres de l'Ebre

Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

◆ FRUIT CLOSCA ◆ MOSTASSA
◆ CACAHUETS ◆ SÈSAM

◆ API
◆ TRAMUSSOS

◆ SULFITS
◆ SOJA

● OUS
● LÀCTICS

● GLUTEN
● CRUSTACIS

● PEIX
● MOLUSCS

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta sopar



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

plats i platerets



✓ Terrina de pataques i pebrot verd fregits amb trencat d' ou ferrat i cruixent d'espelta..... 9,00 €
● ● supplement encenalls d'espalla ibèrica de gla..... + 3,00 €



✓ Pizza d'espelta artesana amb base de tomata, ceba caramelitzada, carbassó, rovelló de xop i albergínia 1/4 pizza 6,00 €
escalibada pizza 14,50 €
● supplements ● formatge emmental..... + 1,00 ó + 2,00 €
baldana d'arròs + 1,50 ó + 2,50 €
pernil de pato fumat..... + 1,50 ó + 2,50 €

11 4 1-6-16
Hamburguesa de vedella, amb pa de llavors, ceba caramelitzada, formatge emmental i misonesa de curry..... 11,50 €
● ● ● supplements rovelló de xop + 3,00 €

11 16 6 4
Plateret de salsitxa cuita al mirin i ceba amb pesteta i llesca de pa d'espelta per sucar 10,50 €
●

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



plat >70% productes marca Reserva Biosfera Terres de l'Ebre

Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API
TRAMUSSOS

SULFITS
SOJA

OUS
LÀCTICS

GLUTEN
CRUSTACIS

PEIX
MOLUSCS

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta sopar



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

plats i platerets



⁹ Magret d'ànec amb base de ¹boniato al forn i salsa agredolça de ¹taronja..... *plat* 15,00 €



⁸ Sèpia de la Llotja a la planxa amb toc de ¹⁶Mirin sobre base de ¹pataca cuita xafada i ¹⁻⁶⁻¹⁶misonesa de llima *plat* 18,00 €



⁴ Torradetes cruixents d'espelta amb tàrtar de ⁸llagostins de la Llotja macerada amb ¹⁰OOVE sevillenca, un punt d'oli de ⁶pešteta, salsa de ¹⁶soia, ceba tendra, ¹llima i ¹⁰⁻⁶coriandre sobre base d'alvocat i un toc de sèsam..... *4 ut* 24,00 €



Canyuts de la Llotja a la planxa *8-10 ut* 16,00 €

pà d'acompanyament



✓ 1 llesca partida en 2 de ⁴pà de barrot d'espelta o de ⁴pà de pagès d'espelta..... 2,00 €
amb tomàquet i/o oli OVE i sal negra 3,00 €

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



plat >70% productes marca Reserva Biosfera Terres de l'Ebre

Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API TRAMUSSOS

SULFITS SOJA

OUS LÀCTICS

GLUTEN CRUSTACIS

PEIX MOLUSCS

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta sopar



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

postres

²
Mató amb mel i avellanes torrades 6,00 €

⁴
✓ Carrot cake amb cireres de Paüls i pols de canyella..... 6,00 €

⁴ ¹⁰
✓ Pa d'espelta torrat amb oli d'OVE monovarietal morruda 1/2 4,00 €
i xocolata de garrofa ⁴ ració 6,00 €

⁴
✓ Cireres de Paüls 4,00 €

¹
logurt amb nesprons..... 6,00 €

si has xalat de valent,
a la nostra botiga trobaràs bona part dels
olis i vins que has tastat
did you enjoy the oil and the wine?
Find it in our shop



@deltaic_eco



Google My Business

deixa' ns el teu comentari
leave your review

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



plat >70% productes marca Reserva Biosfera Terres de l'Ebre

Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API
TRAMUSSOS

SULFITS
SOJA

OUS
LÀCTICS

GLUTEN
CRUSTACIS

PEIX
MOLUSCS



restaurant

DELTAIC

begudes

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta de begudes



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

refrescos

27 Bionade (varis sabors) 3 € *sense gluten*

26 kombucha La Valiente (varis sab).. 3,5 € *sense gluten*

Suc coldpress fruita temporada... 3,5 €

Vichy 2,5 €

Aigua aromatitzada de temporada.. 2 €

aigua filtrada gratuïta
sucs premats en fred casolans

tenim llet de vaca, d'avena i
sense lactosa

cafès

cafè sol 1,50 €

cafè sol 2 càrregues 2,30 €

cafè americà 1,60 €

cafè americà 2 càrregues 2,40 €

tallat 1,70 €

cafè amb llet 2,00 €

carajillo whisky / rom 2,40 €

carajillo d'altres licors 2,10 €

batut de cacao 2,50 €

got de llet 1,40 €

cafè ecològic i de comerç just

infusions



19

infusió relaxing..... 3,00 €

infusió hapiness 3,00 €

infusió vitality 3,00 €

infusió digestive 3,00 €

infusió poliol 2,50 €

infusió herba llimona 2,50 €

infusió camamilla 2,50 €

infusió tarongina 2,50 €

infusió maria lluisa 2,50 €

infusions de proximitat i ecològiques

tè (blanc, negre, verd o roïbos) ...3,00 €

vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

vegetarià

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
 CACAHUETS SÈSAM

API
 TRAMUSSOS

SULFITS
 SOJA

OUS
 LÀCTICS

GLUTEN
 CRUSTACIS

PEIX
 MOLUSCS

Preus amb IVA inclòs

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta de begudes



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02



vi a copes

- 100% garnacha blanca
13,5% vol
- 21
- ✓ Vi blanc Panical de Celler Arrufí 3,90 €
- 78% Garnatxa neg. 22% Cabernet Sauv.
13,5% vol
- 20
- ✓ Vi negre Iuvenis de Biopaumerà 4,20 €



vins rosats

- 100% Garnatxa negra
13,5% vol
- 20
- ✓ Erika de Biopaumerà 15,00 €
- 100% Garnatxa peluda
13,5% vol
- 23
- ✓ Tarentina d' Herència Altès 23,20 €



sake

- 12% vol carn. formatges...
- 16
- ✓ Nigori de Kensho 17,00 €
- 13,5% vol peix. marisc...
- 16
- ✓ Tokubetsu Junmai de Kensho 18,00 €
- 17% vol carn. fumats...
- 16
- ✓ Genshu Genuino de Kensho 19,00 €



vins blancs

- 100% Garnatxa negra barril roure francès 4m
13,5% vol
- 21
- ✓ Blanc de Noirs de Biopaumerà 22,50 €
- 20
- ✓ Panical de Celler Arrufí 15,50 €
- 21
- ✓ 77 dies de Celler Arrufí 19,50 €
- 21
- ✓ Llicsó de Celler Arrufí 25,50 €
- 22
- ✓ Abrunet de Frisach 16,50 €
- 22
- ✓ Vernatxa de Frisach 31,20 €
- 23 100% Garnatxa blanca centenària
14,5% vol
- 23
- ✓ La Serra d' Herència Altès 38,00 €



vins brisats

- 22
- ✓ Daurat La Foradada Frisach 23,50 €
- 22
- ✓ Ataronjat Les Alifares Frisach 34,00 €
- 23 100% Garnatxa blanca
13,5% vol
- 23
- ✓ Trementinaire Herència Altès 39,50 €



vins negres

- 78% Garnatxa neg. 22% Cabernet Sauv.
15% vol
- 20
- ✓ Iuvenis de Biopaumerà 17,50 €
- 100% Cabernet Sauvignon criança 6m
14,5% vol
- 20
- ✓ Adrià de Biopaumerà 20,50 €
- 100% Cabernet Sauvignon sense sulfits
15,5% vol
- 20
- ✓ Solus de Biopaumerà 22,00 €
- 21
- ✓ 77 nits de Celler Arrufí 19,50 €
- 22
- ✓ Sang de Corb de Frisach 31,20 €
- 100% Garnatxa peluda
14% vol
- 23
- ✓ La Pilosa d' Herència Altès 26,00 €
- 100% Syrah
15% vol
- 23
- ✓ Lo Grau de l'inquisidor d' Herència Altès 52,00 €



vins espumosos

- 100% Garnatxa negra criança 12-18m
12,5% vol
- 20
- ✓ Brut Nature Helga Biopaumerà 25,50 €

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià



productes marca Reserva de la biosfera Terres de l'Ebre



Preus amb IVA inclòs

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API
TRAMUSSOS

SULFITS
SOJA

OUS
LÀCTICS

GLUTEN
CRUSTACIS

PEIX
MOLUSCS

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta de begudes



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02



cerveses artesanes

- ✓ ²³ Riu de Lo Gambusí..... ^{Golden Ale 6% vol} ^{IBUS 20} 3,50 €
- ✓ ²³ Cinteta de Lo Gambusí..... ^{Pale Ale 5.2% vol} ^{IBUS 25} 3,50 €
- ✓ ²³ Delta Rice de Lo Gambusí..... ^{Malta oordi i Arròs 4.2% vol} ^{IBUS 18} 3,50 €
- ✓ ²³ Creo de Lo Gambusí..... ^{Imperial Stout 9% vol} ^{IBUS 88} 3,50 €
- ✓ ¹² Garrobirra de l'Econau ^{Marzen amb garrofa 5.6%} 3,50 €



cerveses de barril

- ✓ ²³ Copa d'Estrella Damm..... 2,00 €
-
- ### altres cerveses
- ✓ Estrella Damm..... ^{Lager 5.4% vol} ^{IBUS 26} 2,00 €
- ✓ Damm Lemon..... 2,00 €
- ✓ Free Damm ^{sense alcohol} 2,00 €
- ✓ Free Damm tostada..... ^{sense alcohol} 2,00 €
- ✓ Estrella Daura Damm..... ^{sense gluten} 3,50 €
- ✓ Mitjana Complot IPA Damm..... ^{llúpul de Prades Ipa Indian Pale 6.6% vol} ^{IBUS 45} 3,50 €
- ✓ Inèdit ^{Pale Ale 4.8% vol} ^{IBUS 11} 3,80 €
- ✓ Voll Damm..... ^{Oktobefest-Marzen 7.2% vol} ^{IBUS 34} 3,50 €



altres licors i combinats

- Vermut Pomada..... 1,75 €
- ✓ Vermut eco Arrufí / Biopaumerà 2,50 €
- Xupito de Ratafia / Licor arròs... 2,50 €
- ✓ Xupito Vi Ranci Clot d'encís..... 2,50 €
- ✓ Xupito de Mistela blanca/negra
- De Llàgrimes de Tardor..... 2,50 €
- ¹⁶ Xupito licor artesanal prunes.... 3,50 €
- ✓ Xupito de Whisky..... 3,00 €
- ✓ Xupito artesà licor cafè Ulldec... 3,50 €
- ²⁵ Gintonic Gin Harbour i tònica 9,00 €
- ²⁵ Gintonic Gin Harbour i ²⁷ Bionade.. 9,00 €
- ¹⁶ Gintonic GinEbre i tònica/²⁷ bion... 9,50 €

✓ vegà o fàcil d'adaptar
treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià

productes en verd = eco ó hort deltaic

FRUIT CLOSCA MOSTASSA
CACAHUETS SÈSAM

API
TRAMUSSOS

SULFITS
SOJA

OUS
LÀCTICS

GLUTEN
CRUSTACIS

PEIX
MOLUSCS

Preus amb IVA inclòs



restaurant

DELTAIC

esmorzar



DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

menús d'esmorzar



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

7€

dolç



m

+



suc del dia /
beguda

+



cafès /
infusió

9€

salat



m

+



+



11€

complert



m

+



+



m

+



Fem esmorzars pels hostes dels nostres allotjaments o per aquells que feu reserva prèvia. Obrim normalment de dimecres a diumenge però depèn de l'època de l'any. Si veniu sense reservar no podem garantir que us poguem atendre ni que tinguem totes les opcions disponibles. La consumició mínima per reserves, excepte pels nens, serà algun dels menús d'esmorzar

Preus amb IVA inclòs

★ El descompte per a seguidors d'instagram no s'aplica al servei d'esmorzar

Utilitzem ingredients de temporada, de proximitat i/o ecològics i/o artesanals

a les cartes d'esmorzar i de begudes tens les opcions a escollir pels menús d'esmorzar amb el símbol 

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

carta d'esmorzar



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

 	 
✓ ⁴ croissant normal..... 2 €	2 llesques amb pa de pagès, OOVE i tomàquet amb: ⁴ ¹⁻⁵⁻¹⁰
✓ ⁴ croissant de xocolata 2,5 €	✓ ¹ truita pataca i ceba caramelitzada ¹⁻⁶ 5,5 €
✓ ⁴ 2 madalenes de garrofa 2 €	✓ ¹ truita del dia (verdura temporada) ¹⁻⁶ 4,5 €
✓ ⁴ donut amb/sense melmelada ¹⁻⁶ 2,5 / 2 €	✓ ¹ truita de formatge / baldana..... 5 €
✓ ¹ vol de fruita del temps..... 3 €	✓ ¹¹ truita de rovelló de xop 5,5 €
✓ ⁴ torrades + mantega i melmelada ¹⁻⁶ 3,5 €	¹¹ baldana d'arròs planxada..... 5 €
	¹¹ baldana de carn..... 4,5 €
	¹¹ buti a la planxa..... 4,5 €
	✓ ¹⁻⁶ opció vegana del dia..... 5 €
	✓ ¹ truita / ous ferrats de gallina..... 4 €
	✓ ⁹ truita / ous ferrats pato..... 4,5 €
	✓ sense res més..... 2,5 €

*pa eco de farina d'espelta
melmelades casolanes i de fruita eco
embotits artesanals*

es poden combinar ingredients; el preu aplicat serà el de l'ingredient més car

✓ vegà o fàcil d'adaptar treient/substituint 1 ingredient

✓ vegetarià

productes en verd = eco ó hort deltaic

◆ FRUIT CLOSCA ◆ MOSTASSA
◆ CACAHUETS ◆ SÈSAM

◆ API
◆ TRAMUSSOS

◆ SULFITS
◆ SOJA

● OUS
● LÀCTICS

● GLUTEN
● CRUSTACIS

● PEIX
● MOLUSCS

Al menú amb suplement

 	 
⁴ ¹⁻⁵⁻¹⁰ 2 llesques amb pa de pagès, OOVE i tomàquet amb: ⁴	⁴ ¹⁻⁵⁻¹⁰ 2 llesques amb pa de pagès, OOVE i tomàquet amb: ⁴
¹⁻⁶ ⁹ pernil ibèric / pernil pato fumat 7 €	¹⁻⁶ ⁹ pernil ibèric / pernil pato fumat 7 €
² ✓ formatge de cabra..... 7 €	² ✓ formatge de cabra..... 7 €
¹¹⁻⁹⁻² ✓ variat d'embotit deltaic..... 7 €	¹¹⁻⁹⁻² ✓ variat d'embotit deltaic..... 7 €
 	 
¹⁹ ¹⁻⁶ ✓ iogurt amb fruita del temps..... 6 €	¹⁹ ¹⁻⁶ ✓ iogurt amb fruita del temps..... 6 €
⁴ ✓ pastís del dia..... 4,5 €	⁴ ✓ pastís del dia..... 4,5 €

les llesques de pa de pagès es poden substituir per entrepà de xapata quan en tenim

Els números sobre els ingredients indiquen els proveïdors habituals. Trobareu més informació al final de la carta

Preus amb IVA inclòs



restaurant

DELTAIC

producers / producteurs
productors / productores

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

producers / productores
producers / producteurs



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

organic from
producers eco de Terres de l'Ebre
bio de

- | | | | |
|----|--------------------|----|----------------|
| 1 | L'horta de Carme | 20 | Biopaumerà |
| 4 | Eco Espelta | 21 | Celler Arrufí |
| 5 | Identitat | 22 | Frisach |
| 7 | Mandarina Barrugat | 23 | Herència Altés |
| 10 | Coll de l'Alba | | |
| 13 | Ecocastells | | |
| 14 | Blai Peris | | |
| 16 | Kensho | | |
| 17 | La Fardasqueta | | |
| 18 | Aviat | | |
| 19 | Ecoherbes | | |

organic
producers eco
bio

- | | |
|----|----------------------|
| 3 | Mas d'en Garet |
| 19 | Pastoret |
| 26 | Kombucha La Valiente |
| 27 | Bionade |
| 28 | Lo Vilot |
| 29 | Safrà El Tossal |

proximidad
producers de proximitat
local locaux

- | | |
|----|------------------------------|
| 2 | Làctics Portella |
| 8 | La Peixateria del Delta |
| 9 | Granja Luisiana |
| 11 | Carnisseria-Xarcuteria Lluís |
| 12 | Econau |
| 15 | Mel Múria |
| 23 | Lo Gambusí |
| 24 | L'Anjub |
| 25 | Gin Harbour |
| 27 | Balfegó |
| 28 | La vinagrista |
| 29 | Verd.cat |

6 **Deltaic** :: Les nostres elaboracions casolanes i els productes del nostre Hort que treballem amb criteris d'agricultura regenerativa surten referenciats a la carta amb aquest número

productes adherits a la marca Reserva de la biosfera Terres de l'Ebre





restaurant

DELTAIC



DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

presentació



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

Cuinem amb els millors productes ecològics i/o artesanals de Les Terres de l'Ebre.

Fem esmorzars amb reserva prèvia de dimecres a diumenge.

Podeu venir sense reserva però no garantim que us poguem atendre ni que tinguem totes les opcions disponibles.

Sopars dijous (excepte en temporada baixa), **divendres, dissabtes i diumenges i alguns dies festius i vísperes de festius.**

Aquest horari pot patir moltes variacions al llarg de l'any. **Reviseu horaris a Deltaic Bar Restaurant Eco Cultural.**

Per esdeveniments i tallers seguiu-nos a xarxes socials o aneu a la nostra web.

Disposem d'un local interior per a 20 comensals i un pati a l'exterior per a més de 40.

Recomanem reservar amb antel·lació.

Emplatem al moment i la nostra cuina i equip son petits. Només arribant de forma esgraonada podem assegurar un bon servei.

La carta varia constantment i fa impossible actualitzar-la a tots els idiomes.

Us demanem comprensió i que utilitzeu les eines de traducció del telèfon mòbil.

El nostre equip de sala està a la vostra disposició per aclarir qualsevol dubte que tingueu.



@deltaic_eco

El descompte per seguidors d'instagram s'aplicarà així:

- no es farà a la taula sino proporcionalment al/s comensal/s que en/s segueixi/n, independentment del que hagi consumit cadascú
- caldrà mostrar que el perfil ens segueix
- no és acumulable a altres descomptes
- limitat per comensal encara que ens segueixi a través de varis comptes
- limitat al servei de dinar i sopar

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

com treballem



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as | reservation | réservation

(+34) 621.21.48.02

productes de Terres de l'Ebre.

més del 80% procedeixen de Les Terres de l'Ebre, una de les regions europees que produeix més varietat de productes certificats en ecològic. Adaptem els nostres plats als productes de temporada gaudint de l'excel·lència de cada producte en el seu millor moment. Alguns productes procedeixen del nostre propi hort on practiquem agricultura regenerativa.

ecològic i/o artesanal i/o marca RBTE.

més del 90% dels productes son ecològics i/o de producció artesanal i/o adherits a la marca RBTE, ja que a més dels productes de Les Terres de l'Ebre, si incorporem altres productes, els portem del lloc més pròxim possible i certificats en ecològic o de producció artesanal.

menjar saludable.

cuinem amb productes naturals i frescos sobre la base de la dieta mediterrània. La carn i el peix tenen una presència puntual però majoritàriament utilitzem hortalisses, fruites, lleguminoses, ous o derivats lactis, cuinats per a mantenir al màxim les seves qualitats. Totes les salses son elaborades artesanalment per nosaltres. I netegem el menjar només amb aigua ozonitzada, garantint la desinfecció adequada sense l'ús de cap producte químic.

vegetarià i vegà.

sempre trobaràs opcions per a poder menjar plats vegetarians o vegans. Encara que tenim varietat, si ens ho demanes i és factible, fins i tot podem adaptar al moment alguns plats.

carn i peix.

son sempre de proximitat. En el cas del peix i el marisc només provenen de llotges ebrenques. I la carn, quan no està certificada en ecològic, prové de granges que cuiden i alimenten els animals de forma tradicional.

cap al residu zero.

reutilitzem envasos i caixes amb la majoria dels nostres proveïdors i no fem servir mono dosis de cap tipus, ni utilitzem envasos no biodegradables. Els restes orgànics que generem els compostem per al nostre hort.

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

presentación



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

Cocinamos con los mejores productos ecológicos y/o artesanales de Les Terres de l'Ebre.

Hacemos desayunos con reserva previa de miércoles a domingo.

Podéis venir sin reserva pero no podemos garantizar que os podamos atender ni que tengamos todas las opciones disponibles

Cenas jueves (excepto en temporada baja), **viernes, sábados, domingos y algunos días festivos y vigílias de festivos.**

Este horario puede variar a lo largo del año. **Revisar horarios en Deltaic Bar Restaurant Eco Cultural.**

Para eventos y talleres seguid nuestras redes sociales o ir a nuestra página web.

Disponemos de un local para 20 comensales y un patio al exterior para mas de 40.

Recomendamos reservar con antelación.

Emplatamos al momento y nuestra cocina y equipo son reducidos.. Solo llegando de forma escalonada podemos asegurar un buen servicio.

La carta varía constantemente y hace imposible actualizarla a todos los idiomas.

Os pedimos comprensión y que utilicéis las herramientas de traducción del teléfono móvil.

Nuestro equipo de sala está a vuestra disposición para aclarar cualquier duda que tengáis.



@deltaic_eco

El descuento para seguidores de instagram se aplicará así:

- no se hará a la mesa sino proporcionalmente al/los comensal/es seguidor/es, independientemente de lo que haya consumido cada uno
- habrá que mostrar que el perfil nos sigue
- no es acumulable a otros descuentos
- limitado por comensal aunque nos siga a través de varias cuentas
- limitado al servicio de comida y cena

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

como trabajamos



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as I reservation I réservation
(+34) 621.21.48.02

productos de Terres de l'Ebre.

más del 80% de nuestros productos proceden de Les Terres de l'Ebre, una de las regiones europeas que produce mas variedad de productos certificados en ecológico. Adaptamos nuestros platos a los productos de temporada disfrutando de la excelencia de cada producto en su mejor momento. Algunos productos proceden de nuestro propio huerto donde practicamos agricultura regenerativa.

ecológico y/o artesanal y/o marca RBTE.

más del 90% de los productos de nuestros platos son ecológicos y/o de producción artesanal y/o adheridos a la marca RBTE, ya que además de Les Terres de l'Ebre, si incorporamos otros productos, los traemos del lugar mas cerca posible y certificados en ecológico o de producción artesanal.

comida saludable.

cocinamos con productos naturales y frescos sobre la base del equilibrio de la dieta mediterránea. La carne y el pescado tienen una presencia puntual pero mayoritariamente utilizamos hortalizas, frutas, leguminosas, huevos o derivados lácteos, cocinados para mantener al máximo sus cualidades. Todas las salsas son elaboradas artesanalmente por nosotros. Y limpiamos los productos alimentarios con agua ozonizada, garantizando la desinfección adecuada sin utilizar productos químicos.

vegetariano y vegano.

en deltaic siempre encontrarás opciones para poder comer platos vegetarianos o veganos. Aunque siempre tenemos variedad, si nos lo pides y es factible, adaptamos los platos al veganismo para satisfacer tus necesidades.

carne y pescado.

son siempre de proximidad. En el caso del pescado y el marisco sólo provienen de lonjas de proximidad. Y la carne, cuando no está certificada en ecológico, proviene de granjas que cuidan y alimentan a los animales de forma tradicional.

a por el residuo cero.

reutilizamos envases y cajas con la mayoría de nuestros proveedores y no tenemos mono dosis, ni utilizamos envases no biodegradables. Y los pocos restos orgánicos que generamos los compostamos para nuestro huerto.

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

introduction



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

We cook with the best organic and/or artisanal products from Les Terres de l'Ebre.

We make breakfasts with prior reservation from Wednesday to Sunday.

You can come without a reservation but we cannot guarantee that we can attend you or that we have all the options available.

Dinner on Thursdays (except in low season), **Fridays, Saturdays, Sundays, some holidays and the eve of holidays.**

The opening hours may vary throughout the year. **Updated opening hours on Deltaic Bar Restaurant Eco Cultural.**

For events and workshops follow us on social media or check our website.

We offer an indoor space that can fit up to 20 people and an outdoor patio that can fit more than 40.

We recommend you book in advance.

We plate our dishes upon order, and our kitchen space and equipment are limited. Only through staggered arrivals can we ensure an optimal service.

Our menu varies constantly and makes it impossible for us to regularly update it in different languages.

We trust that online translation tools will assist you and thank you for your understanding.

In any case, our team is at your disposal to clarify any questions you may have.



@deltaic_eco

The discount for instagram followers will be applied as follows:

- It will not be applied to the whole table but proportionally to the Instagram follower/s at the table, regardless of what each of them has consumed.
- Guests will need to show that they have a profile following us on Instagram
- It cannot be combined with other discounts or offers.
- Only once per guest, even if you follow us through multiple accounts
- Only for lunch and dinner service

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

how we work



RESTAURANT



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

terres de l'Ebre products.

more than 80% of our ingredients and products come from Les Terres de l'Ebre region, one of the European regions with a high variety of certified organic products. We adapt our menu to seasonal products, allowing you to enjoy the excellence of each product at its best. Some products come from our own garden where we practice regenerative agriculture.

ecological and/or artisanal and/or RBTE label.

More than 90% of the products in our dishes are organic and/or artisanal production and/or RBTE label since, in addition to Les Terres de l'Ebre, if we incorporate other products, we bring them from the closest possible place and certified organic or artisanal production.

healthy food.

our menus are designed with fresh and natural products inspired by the Mediterranean diet. We offer dishes using meat and fish, but we mostly use vegetables, fruits, legumes, eggs or dairy products, cooked to maintain and maximize their benefits and quality. All sauces are handcrafted by us. And we clean food products with ozonized water, guaranteeing adequate disinfection without using chemical products.

vegetarian and vegan.

at Deltaic you will always find vegetarian or vegan options. Although we always provide variety to suit all tastes. At your request, and if feasible, we can adapt our dishes meet your dietary requirements.

fish and meat.

all our fish and meat are locally purchased. In the case of fish and seafood, they always come from the region fish markets. The meat, when it is not organically certified, comes from farms that care for and feed the animals in the traditional way.

strive for zero waste.

we reuse containers and boxes with most of our suppliers. We do not use single-use packaging, nor do we use non-biodegradable packaging. Any organic remains that we generate are composted in our garden.

DIVENDRES 12 I DISSABTE 13
DE JUNY 2026

présentation



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre

reserves/as I reservation I réservation

(+34) 621.21.48.02

Nous cuisinons avec les meilleurs produits bio et/ou artisanaux des Terres de l'Ebre.

Nous offrons le petit-déjeuner pour ceux qui réservent à l'avance du mercredi au dimanche.

Vous pouvez venir sans réservation mais nous ne pouvons garantir que nous pourrions vous assister ou que nous aurons toutes les options disponibles.

Le dîner c'est les jeudis (hors hors saison), les vendredis, samedis, dimanches et quelques jours fériés et veilles de fêtes.

Ces horaires peuvent varier tout au long de l'année. **Consulter nos horaires d'ouverture dans Deltaic Bar Restaurant Eco Cultural.**

Pour les événements et les ateliers, suivez nos réseaux sociaux ou rendez-vous sur notre site Web.

Nous avons une place pour 20 clients et une patio pour plus de 40.

Nous vous conseillons de réserver à l'avance.

Nous plaçons en ce moment et notre cuisine est réduits. Ce n'est qu'en arrivant par étapes que nous pouvons assurer un bon service.

Le menu change constamment et rend impossible sa mise à jour dans toutes les langues.

Nous vous demandons votre compréhension et que vous utilisiez les outils de traduction sur votre téléphone mobile.

Notre équipe de salle est à votre disposition pour clarifier toutes vos questions.



@deltaic_eco

La réduction pour les abonnés Instagram sera appliquée comme suit:

- Il ne se fera pas à table mais au prorata du/des repas du/des suiveur(s), quelle que soit la consommation de chacun
- il faudra montrer que le profil nous suit
- Elle n'est pas cumulable avec d'autres remises
- limité par personne même bien que nous suivions plusieurs comptes
- limitat al servei de dinar i sopar

DIVENDRES 12 | DISSABTE 13
DE JUNY 2026

comment nous travaillons



Avinguda Generalitat, 75 Baixos - c/Gaudí, 1
43580 Deltebre
reserves/as | reservation | réservation
(+34) 621.21.48.02

produits des Terres de l'Ebre.

Plus de 80% de nos produits proviennent des Terres de l'Ebre, l'une des régions européennes qui produit la plus grande variété de produits certifiés biologiques. Nous adaptons nos plats aux produits de saison, profitant au mieux de l'excellence de chaque produit. Certains produits proviennent de notre propre verger où nous pratiquons une agriculture régénératrice.

bio et/ou artisanal et/ou RBTE.

Plus de 90% des produits de nos plats sont de production biologique et/ou artisanale et/ou RBTE puisque, en plus des Terres de l'Ebre, si nous incorporons d'autres produits, nous les apportons du lieu le plus proche possible et de production certifiée biologique ou artisanale.

régime équilibré.

Nous cuisinons avec des produits naturels et frais basés sur l'équilibre du régime méditerranéen. La viande et le poisson sont occasionnellement présents mais nous utilisons surtout des légumes, des fruits, des légumineuses, des œufs ou des produits laitiers, cuits pour conserver au maximum leurs qualités. Toutes les sauces sont fabriquées artisanalement par nos soins. Et nous nettoyons les produits alimentaires avec de l'eau ozonée, garantissant une désinfection adéquate sans utiliser de produits chimiques.

végétarien et végétalien.

Dans deltaic, vous trouverez toujours des options pour manger des plats végétariens ou végétaliens. Bien que nous ayons toujours une variété, si vous nous le demandez et que c'est faisable, nous adaptons les plats au véganisme pour répondre à vos besoins.

viande et poisson.

Ils sont toujours proches. Dans le cas des poissons et crustacés, ils ne proviennent que des marchés locaux. Et la viande, lorsqu'elle n'est pas certifiée biologique, provient d'élevages qui soignent et nourrissent les animaux de manière traditionnelle.

pour le zéro déchet.

Nous réutilisons les contenants et boîtes avec la plupart de nos fournisseurs et nous n'avons pas de monodoses, ni de contenants non biodégradables. Et les quelques restes organiques que nous générons sont compostés pour notre jardin.