



*L'Hotel Restaurant Diego, amb una llarga tradició culinària al seu darrera.
Va inaugurar les seves instal·lacions a l'abril de 1991.*

*Al llarg del temps, amb dedicació, hem aconseguit una cuina actual,
amb el seu refinat gust casolà de carns i peixos de tot tipus.*

*Ara a l'Hotel Restaurant Diego, podreu gaudir d'aquesta bona cuina
i també de la selecció dels millors vins, al mig d'un paisatge típic de
muntanya de la nostra comarca del Montsià.*

*Els plats d'aquesta carta que tinguin el signe **C** són aptes per a celíacs.*

*Els plats que tinguin el signe **T** són productes del nostre territori*

*Els plats que tinguin el signe **V** són vegetarians*

Pa: 1'65€ per comensal. Pan: 1'65€ por comensal.
Preus IVA inclòs.

Entrants freds . Entrantes fríos

T, C	<i>Entrants Selectes Diego. Entrantes Selectos Diego.</i>	20,00
T	<i>Entrants freds del mar Entrantes fríos del mar..</i>	16,00
	<i>Taula de formatges amb pa de vidre amb tomàquet Degustación de quesos con pan de cristal con tomate.</i>	14,00
T,C	<i>Pernil Ibèric. Jamón ibérico.</i>	22,00
C	<i>Cecina amb oli i Parmesà. Cecina con aceite y Parmesano.</i>	15,00
T,C	<i>Tàrtar de vedella de la Finca amb el seu moll de l'os. Tártar de ternera de la Finca con su tuétano..</i>	23,00
T,C	<i>Ceviche de llagostí Ceviche de langostino..</i>	21,00

Amanides. Ensaladas

<i>T,V,C Assortit d'amanides. Surtido de ensaladas.</i>	<i>14,00</i>
<i>T,V,C Amanida d'espínacs amb oli de festucs.</i>	<i>11,00</i>
<i>Ensalada de espinacas con aceite de pistachos.</i>	
<i>T,V,C Amanida de temporada</i>	<i>13,00</i>
<i>Ensalada de temporada</i>	
<i>Carpaccios. Carpaccios.</i>	
<i>T</i>	
<i>Carpaccio de vedella amb escuma d'albergínia i parmesà.</i>	
<i>Carpaccio de ternera con espuma de berengena y parmesano.</i>	<i>17,00</i>
<i>T,C</i>	
<i>Carpaccio de gamba. Carpaccio de gamba.</i>	<i>19,00</i>
<i>T,C</i>	
<i>Carpaccio de tonyina roja marinada amb soia</i>	<i>17,00</i>
<i>Carpaccio de atún rojo marinado con soja</i>	

Entrants calents / Plats de cullera .

Entrantes calientes / Platos de cuchara

T	<i>Espardenyes a la Bilbaina amb ou</i> <i>"Espardenyes" a la Bilbaína con huevo</i>	<i>30,00</i>
	<i>Cocotxes de bacallà a la Bilbaína.</i> <i>Cocochas de bacalao a la Bilbaína.</i>	<i>20,00</i>
T,C	<i>Pop a la brasa amb allioli. Pulpo a la brasa.</i>	<i>19,00</i>
T	<i>Canelons casolans. Canelones caseros.</i>	<i>12,00</i>
T	<i>Croquetes casolanes. Croqueta caseras.</i>	<i>12,00</i>
	<i>Bunyols de bacallà. Buñuelos de bacalao.</i>	<i>12,00</i>
T	<i>Ous ecològics</i>	
	- <i>amb patates i pernil Ibèric</i>	<i>19,00</i>
	- <i>amb patates i foie d'ànec</i>	<i>22,00</i>
	<i>Huevos ecológicos</i>	
	- <i>Con patatas y jamón ibérico</i>	
	- <i>Con patatas y foie de pato</i>	
	-	
	<i>Calamars a la romana. Calamares a la romana.</i>	<i>15,00</i>
	 <i>Plats de cullera. Platos de cuchara.</i>	
T	<i>Cigrons amb "espardenyes".</i> <i>Garbanzos con "espardenyes".</i>	<i>34,00</i>

Les carns. Las carnes

<i>T,C Entrecot de bou a la pedra. (especialitat de la casa) 300 grs. (segons pes) Entrecot a la piedra (especialidad de la casa) 300 grs.</i>	<i>33,00</i>
<i>T,C Espatlla de cabrit a la brasa. Espalda de cabrito a la brasa.</i>	<i>25,00</i>
<i>T,C Costelles de cabrit arrebossades. Costillas de cabrito rebozadas.</i>	<i>17,00</i>
<i>C Perdiu a la vinagreta. Perdiz a la vinagreta.</i>	<i>20,00</i>
<i>T,C Ternasco a l'estil Diego. Ternasco al estilo Diego.</i>	<i>20,00</i>
<i>Cua de bou. Rabo de ternera.</i>	<i>17,00</i>
<i>Callos.</i>	<i>14,00</i>
<i>Pota de porc. pata de cerdo.</i>	<i>14,00</i>
<i>Melós de vedella guisada. Meloso de ternera guisada.</i>	<i>14,00</i>

<i>T</i>	<i>Entrecot de Vedella. Entrecot de ternera.</i>	
	<i>Al Rocafort / Al pebre</i>	<i>25,00</i>
	<i>Al Roquefort / A la pimienta</i>	
	<i>A la mostassa antiga / A la salsa de bolets frescs.</i>	
	<i>A la mostaza antiga / A la salsa de setas frescas.</i>	<i>25,00</i>
<i>T,C</i>	<i>A la brasa.</i>	<i>22,00</i>
<i>T</i>	<i>Filet de Vedella. Solomillo de ternera.</i>	
<i>C</i>	<i>Brasejat amb fetge d'ànec al Porto</i>	
	<i>o al Pedro Ximenes.</i>	<i>30,00</i>
	<i>Braseado con hígado de pato al Oporto o al Pedro Ximenes.</i>	
	<i>Al Rocafort / Al pebre</i>	<i>27,00</i>
	<i>Al Roquefort / A la pimienta</i>	
	<i>A la mostassa antiga /</i>	
	<i>A la salsa de bolets frescs.</i>	<i>27,00</i>
	<i>A la mostaza antiga / A la salsa de setas frescas.</i>	
<i>C</i>	<i>A la brasa.</i>	<i>25,00</i>

La carn de vedella de l'Hotel Restaurant Diego, prové íntegrament de la finca de la nostra propietat.
La carne de ternera del Hotel Restaurante Diego, proviene íntegramente de la finca de nuestra propiedad.

Els peixos. Pescados

<i>T</i>	<i>Peix de llotja. Pescado de la lonja (según peso).</i>	
	<i>Bacallà. Bacalao.</i>	
	<i>Bacallà Lola. Bacalao Lola.</i>	<i>22,00</i>
	<i>Bacallà gratinat amb all-i-oli.</i>	<i>20,00</i>
	<i>Bacalao gratinado con all-i-oli.</i>	
<i>C</i>	<i>Bacallà a la brasa. Bacalao a la brasa.</i>	<i>18,50</i>
	<i>Rap. Rape.</i>	
	<i>A la marinera. A la marinera.</i>	<i>24,00</i>
<i>C</i>	<i>Estil Donosti. Estilo Donosti.</i>	<i>20,00</i>
	<i>Amb crema d'espínacs. Con crema de espinacas.</i>	<i>22,00</i>
<i>T</i>	<i>Sepietes de la puntxa amb ceba.</i>	<i>15,00</i>
	<i>Sepietas con cebolla</i>	