



*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*

|             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <i>T, C</i> | <i>Entrants Selectes Diego.<br/>Entrantes Selectos Diego.</i>   | <i>20,00</i> |
| <i>T</i>    | <i>Entrants freds del mar<br/>Entrantes fríos del mar..</i>   | <i>18,00</i> |
|             | <i>Taula de formatges amb pa<br/>de vidre amb tomàquet<br/>Degustación de quesos con pan de<br/>cristal con tomate.</i> | <i>14,00</i> |
| <i>T,C</i>  | <i>Pernil Ibèric. Jamón ibérico.</i>  | <i>22,00</i> |
| <i>C</i>    | <i>Cecina amb oli i Parmesà.<br/>Cecina con aceite y Parmesano.</i>   | <i>15,00</i> |
| <i>T,C</i>  | <i>Tàrtar de vedella de la Finca<br/>amb el seu moll de l'os.<br/>Tártar de ternera de la Finca con su tuétano..</i>    | <i>23,00</i> |
| <i>T,C</i>  | <i>Ceviche de llagostí<br/>Ceviche de langostino..</i>  | <i>21,00</i> |

*Amanides. Ensaladas*

*T,V,C Assortit d'amanides. Surtido de ensaladas. 14,00*

*T,V,C Amanida d'espínacs amb oli de festucs. 14,00*

*Ensalada de espinacas con aceite de pistachos.*

*T,V,C Amanida de temporada 14,00*

*Ensalada de temporada*

*Carpaccios. Carpaccios.*

*T Carpaccio de vedella amb escuma d'albergínia i parmesà. 17,00*  
*Carpaccio de ternera con espuma de berengena y parmesano.*

*T,C Carpaccio de gamba. Carpaccio de gamba. 19,00*

*T,C Carpaccio de tonyina roja marinada amb soia 17,00*  
*Carpaccio de atún rojo marinado con soja*

## *Entrants calents / Plats de cullera .*

### *Entrantes calientes / Platos de cuchara*

|     |   |                |
|-----|---|----------------|
| T   | <i>Espardenyes a la Bilbaina amb ou</i><br><i>"Espardenyes" a la Bilbaína con huevo</i>                             | 33,00          |
|     | <i>Cocotxes de bacallà a la Bilbaína.</i><br><i>Cochas de bacalao a la Bilbaína.</i>                                | 20,00          |
| T,C | <i>Pop a la brasa amb allioli. Pulpo a la brasa.</i>  | 19,00          |
| T   | <i>Canelons casolans. Canelones caseros.</i>  | 12,00          |
| T   | <i>Croquetes casolanes. Croqueta caseras.</i>   | 12,00          |
|     | <i>Bunyols de bacallà. Buñuelos de bacalao.</i>   | 12,00          |
| T   | <i>Ous ecològics</i><br><i>- amb patates i pernil Ibèric</i><br><i>- amb patates i foie d'ànec</i>                  | 19,00<br>22,00 |
|     | <i>Huevos ecológicos</i><br><i>- Con patatas y jamón ibérico</i><br><i>- Con patatas y foie de pato</i><br><i>-</i> |                |
|     | <i>Calamars a la romana. Calamares a la romana.</i>   | 15,00          |
|     | <i>Plats de cullera. Platos de cuchara.</i>   |                |
| T   | <i>Cigrons amb "espardenyes".</i><br><i>Garbanzos con "espardenyes".</i>  | 35,00          |

## *Les carns. Las carnes*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>T,C Entrecot de bou a la pedra.<br/>(especialitat de la casa) 300 grs. (segons pes)<br/>Entrecot a la piedra (especialidad de la casa) 300 grs.</i> | <i>33,00</i> |
| <i>T,C Espatlla de cabrit a la brasa.<br/>Espalda de cabrito a la brasa.</i>   | <i>25,00</i> |
| <i>T,C Costelles de cabrit arrebossades.<br/>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.<br/>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>                  |              |
| <br>     |  |              |
| <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> |
| <br>     |  |              |
| <i>C</i> | <i>Estil Donosti. Estilo Donosti.</i>                    | <i>20,00</i> |
|          | <i>Amb crema d'espínacs. Con crema de espínacas.</i>     | <i>22,00</i> |
| <br>     |  |              |
| <i>T</i> | <i>Sepietes de la puntxa amb ceba.</i>                   | <i>15,00</i> |
|          | <i>Sepietas con cebolla</i>                              |              |