

Les Terres de l'Ebre i en particular Benifallet sempre s'han caracteritzat per oferir una cuina de qualitat, rica en productes que surten directament de la terra i del mar.

És amb aquests productes que a l'Estació elaborem els nostres plats: Arrossos, marisc i peixos del Delta, olis i fruites de Benifallet, vins de la Terra Alta... I les verdures? El nostre veí Josep, de La VallBio, produeix agricultura ecològica que només hem d'anar a buscar als camps de sota de l'Estació.

Però tot això no serviria de res sense el bon fer de la gent d'aquestes terres. Primer tenim al Cap d'Estació, el Carles, que us farà sentir com a casa i a qui li podeu demanar tot el que necessiteu. Després als maquinistes, la Pili i el Manolo, que converteixen tots aquests fantàstics productes en plats que esperem us agradin. I finalment estan els revisors/es, Cinta, Isaac, Jaume..., que s'encarregaran de que no us falti de res.

Benvinguts a l'Antiga Estació de Benifallet
Gastronomia local / Via verda / Reserva de la Biosfera

Las Terres de l'Ebre y en particular Benifallet siempre se han caracterizado por ofrecer una cocina de calidad, rica en productos que salen directamente de la tierra y del mar.

Es con estos productos que en la Estación elaboramos nuestros platos: Arroces, mariscos y pescados del Delta, aceites y frutas de Benifallet, vinos de la Terra Alta... ¿Y las verduras? Nuestro vecino Josep, de La VallBio, produce agricultura ecológica que sólo tenemos que ir a buscar a los campos de abajo de la Estación.

Pero todo esto no serviría de nada sin el buen hacer de la gente de estas tierras. Primero tenemos al Jefe de Estación, Carles, que os hará sentir como en casa y a quien le podéis pedir todo lo que necesitéis. Después a los maquinistas, Pili y Manolo, que convierten todos estos fantásticos productos en platos que esperamos os gusten. Y finalmente están los revisores/as, Cinta, Isaac, Jaume..., que se encargarán de que no os falte de nada.

Bienvenidos a la Antigua Estación de Benifallet
Gastronomía local / Vía verde / Reserva de la Biosfera

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS



conté gluten / contiene gluten



crustacis / crustáceos



ous / huevos



peix / pescado



cacauets / cacahuetes



soja / soja



làctics / lácteos



fruits de closca / frutos de cáscara



àpid / apio



mostassa / mostaza



grans de sèsam / granos de sésamo



diòxid de sofre i sulfits / dióxido de azufre y sulfitos



mol·luscs / moluscos



tramussos / altramuces

Los menús de L'Estació

ENTRE SETMANA / ENTRE SEMANA

de dimarts a divendres / de martes a viernes

1 primer a triar + 1 principal a triar + postres + vi/aigua + cafès.....*12€

1 *primero a elegir* + 1 *principal a elegir* + postres + vino/agua + café

*Per cada 5 menús que facis entre setmana, t'invitem al sisè (Exceptuant setmana Santa, juliol, agost i dies festius)

*por cada 5 menús que hagas entre semana, te invitamos al sexto (Exceptuando Semana Santa, julio, agosto y días festivos)

VIA VERDA / VIA VERDE

dissabtes, diumenges, festius, Setmana Santa, juliol i agost /
sábados, domingos, festivos, Semana Santa, julio y agosto

amanida per compartir + 1 primer a triar + 1 principal a triar + postres +
vi/aigua + cafès.....14€

ensalada para compartir + 1 *primero a elegir* + 1 *principal a elegir* +
postres + vino/agua + café

INFANTIL

tots els dies / todos los días

combinat de macarrons i llom o salsitxa + refresc + gelat.....8€

combinado de macarrones y lomo o salchicha + refresco + helado

Los menús de l'Estació

LA BRASA

tots els dies / todos los días

amanida catalana / ensalada catalana  

Verdures ecològiques a la graella / verduras ecológicas a la parrilla

rostida de carn / parrillada de carne

carxofes, fesols i patates / alcachofas, judías blancas y patatas

pastissets de Benifallet 
vi DO Terra Alta/aigua/cafès

20€

DE TEMPORADA: TARDOR / OTOÑO

tots els dies / todos los días

aperitius / aperitivos

Cullera de patata i pop / cuchara de patata i pulpo

Tast de botifarra negra i mel de Benifallet / degustación de butifarra negra y miel de Benifallet

entrants / entrantes

Amanida de fumats d'anguila del Delta i abadejo / Ensalada de ahumados de anguila del Delta y bacalao

Canelons de bolets de temporada i foie / Canalones de setas de temporada y foie



principal / principal



Arròs melós de carxofes ecològiques de la VallBio i conill / Arroz meloso de alcachofas ecológicas de la VallBio y conejo

Mouse de xocolata amb amanida de taronges de Benifallet
vi DO Terra Alta/aigua/cafès

25€


Amanides / Ensaladas

de l'Estació.....6€
de la Estación  



de formatge de cabra.....8€
de queso de cabra  

de favetes i virostes de sèpia.....9€
de habitas y virutas de sepia  

Torrades / Tostadas

de pernil.....3'5€
de jamón 

de botifarra negra de Benifallet amb remenat d'ou.....4€
de butifarra negra de Benifallet con revuelto de huevo  

mallorquina.....4€
de sobrasada y queso  


de salsitxa o botifarra negra amb ceba caramel litzada.....5€
de salchicha o butifarra negra con cebolla caramelizada 



d'escalivada amb anxova.....5€
de escalibada con anchoa  

d'anguila fumada del Delta de l'Ebre amb tomata o allioli.....5'5€
de anguila fumada del Delta del Ebro con tomate o ajoaceite   


De formatge de cabra amb ceba caramel litzada.....7€
de queso de cabra y cebolla caramelizada   



Entrants / Entrantes


assortit d'embotits.....8€
surtido de embutidos 

croquetes casolanes.....0'9€ unitat
croquetas caseras  

patates braves.....4€
patatas bravas

pop a la gallega.....11€
pulpo a la gallega 

pop a la brasa amb all i oli.....11€
pulpo a la brasa con alioli  

carxofes, bolets i ou.....9'5€
alcachofas, setas y huevo 

musclos del terreny al forn.....6€
mejillones del terreno al horno 

cassoleta de bolets a l'allet.....10€
cazuela de setas al ajillo

gambes a la brasa (6 unitats).....11€
gambas a la brasa (6 unidades) 

clotxa de l'Estació al plat.....6€
clocha de la Estación al plato  

arrossos / arroces

mínim 2 persones / mínimo 2 personas

preu per persona / precio por persona

Arrossos del Delta de l'Ebre / arroces del Delta del Ebro

paella mixta.....9€

paella mixta   

paella de mar.....10€

paella de mar    

arròs de muntanya.....9€

arroz de montaña 

rissoto de ceps.....11€


rissoto de setas  


arròs caldós de llamàntol.....16€

arroz caldoso de bogavante   

la brasa de l'Estació

tots els plats venen amb guarnició / todos los platos vienen con guarnición




pollastre.....10€
pollo 





corder.....12€
cordero 




entrecot al gust (Brasa, pebre, roquefort).....15€
entrecot al gusto (Brasa, pimienta o roquefort) 

graellada de carn.....16€
parrillada de carne

graellada de verdures ecològiques.....9€
parrillada de verduras ecológicas

sèpia.....10€
sepia   


rap.....11€
rape    

llenguado.....12€
lenguado   

plats / platos

civet de porc senglar del territori (Temporada).....16€
Estofado de jabalí (Temporada)  



filet a la reducció de vi negre DO Terra Alta.....18€
filete a la reducción de vino tinto DO Terra Alta


rap a l'all cremat.....14€
rape al ajillo 



llenguado a la salsa de vi blanc DO Terra Alta.....16€
lenguado a la salsa de vino blanco DO Terra Alta 

postres


gelat casolà de temporada (Romaní, garrofa...).....4€
helado casero de temporada (Romero, algarroba...)   

pa amb vi i sucre.....3'5€
pan con vino y azúcar  

tiramisú de l'Estació4€
tiramisú de la Estación 

coc de temporada.....4€
bizcocho de temporada  

pastissets de Benifallet (Cabell d'àngel o xocolata).....1€/unitat
pastiset de Benifallet (Cabello de ángel o chocolate)  

paracotes.....6€
paracotas 

Vins / Vinos

Celler Cooperatiu (Lledó)

de la casa negra ½ l.....	2'70€
1 l.....	4'50€

Agrícola Sant Josep (Bot)

Clot blanc.....	5'60€
rosat.....	5'60€
negre.....	5'60€

Celler Cooperatiu (Gandesa)

Som 19 blanc.....	8'80€
Varvall negre.....	7'40€

Celler Mesies (Villalba dels Arcs)

Mesies blanc.....	6'50€
negre.....	7'50€
criança.....	9'40€

terra alta garnatxa blanca 100x100

born to be wine

Celler Bàrbara Forés (Gandesa)

bàrbara forés blanc.....	11,00€
rosat.....	9,80€
negre.....	11,00€

Celler Altavins (Batea)

llercavonia blanc.....	9,80€
Tempus negre.....	13'50€
Domus Pensi negre.....	19'00€

terra alta garnatxa blanca 100x100

born to be wine

amfivia

OUTDOOR EVENTS MANAGEMENT

L'ANTIGA ESTACIÓ DE

BENIFALLET

 **sgambi.**

