

## Tapas

**The finest anchovies 00 from Escala, hand prepared\*** 8,5  
Anchois frais 00 de L'Escala faits maison\*

**Cured best Iberian ham DO Guijuelo** 11,95  
- 36-month cured -  
Épaule de jambon ibérique A.O. Guijuelo  
- 36 mois d'affinage-

**Artisan sheep cheese -24-month cured-** 6,95  
Fromage artisanal de brebis -24 mois d'affinage-

**Homemade creamy Iberian ham croquette** -4- 8,8  
Croquette crémeuse au jambon ibérique

**Fried squid with lime mayonnaise** 9,95  
Calmars à l'andalouse (frits) et mayonnaise au citron

**Catalan tripe & chickpea stew\*** 10,9  
Tripes style Delfin\*

**Grilled cuttlefish with garlic and parsley** 9,9  
Seiches grillées avec ail et persil

**Sizzling prawns with garlic & chili** 11,95  
Crevettes à l'ail et au chili

**Sautéed squid with garlic & parsley** 9,95  
Calmars sautés à l'ail et au persil

**Galician style octopus with smoked pimentón** 14,95  
Poulpe galicien au piment rouge

**Grilled octopus** 14,95  
Poulpe sur le grill

**Padrón peppers** 6,5  
Petits poivrons verts de Padrón

**"Patatas Bravas", fried potatoes with alioli & ñora  
pepper spicy sauce\*** 5,2  
Pommes de terre frites avec sauce aioli et ñora\*

**Toasted coca bread rubbed with tomato & extra virgin  
olive oil** 1,9  
Pain grillé avec tomate et huile d'olive vierge

## Salads & Eggs | Salades et Œufs

**Spinach leaves, red quinoa, avocado, creamy soft mato cheese, walnuts & strawberries** 9,8  
Salade d'épinards, quinoa rouge, avocat, fromage mato crémeux, noix et fraises

**Artisan burrata with tomato, rocket, pine nuts and basil vinaigrette** 9  
Burrata artisanale à la tomate, roquette, pignons de pin et vinaigrette au basilic

**Fried egg & chips with best cured Jabugo ham** 7,75  
Œufs fermiers au plat avec jambon ibérique

**Farm eggs with eels and roasted potato** 9,75  
Oeufs fermiers aux anguilles à l'ail et pomme de terre rôtie



**Ask about our daily specials!**  
*Informez-vous sur nos spéciaux du jour!*

\*Casa Delfin's special dishes  
\*Plats spéciaux de Casa Delfin

## Seafood & Paella | Fruits de la mer et Paella

**Salt cod with smoked paprika, tomato & chickpeas, Casa Delfín style\*** 15,8  
Morue "a la llauna" (frite et au four) avec tomate naturelle et pois chiches en deux cuissons, style Delfín\*

**Traditional Catalan seafood stew\*** -min 2 people, price per person- 16,9  
Suquet des pêcheurs\* -min 2 personnes, prix par personne-

**Roast sea bass with potatoes, herbs & white wine** 14,8  
Bar cuit au four avec pommes de terre et vin blanc

**Seafood & shellfish paella with Pals rice\*** -min. 2 people, price per person- 16,75  
"Paella" aux fruits de mer avec son poisson et son riz de Pals\* -min 2 personnes, prix par personne-

## Meat | Viandes

**Sirloin steak "rubia gallega", frites & Padron peppers -by weight-** 4.9€ / 100g  
Steak de boeuf "rubia gallega" avec pommes de terre sautées et poivrons padrón

**Roast pig trotters, foie, apple & wild mushrooms\*** 13,85  
Jarret de porc rôti, foie, pommes et champignons sauvages\*

**Traditional Catalan pan-roasted free-range chicken with apricots, spinach & pine nuts** 12,5  
Poulet fermier à la catalane, abricots, épinards, et légumes rôtis

**Kate's handmade burger with goat cheese, rocket, onion & frites** 12  
Hamburger fait maison « Kate » avec fromage de chèvre, roquette et oignons confits

**Slow roasted tender mountain lamb with rosemary & thyme\*** 18  
Agneau au four avec romarin et thym\*

*Grilled herb potatoes* 3,5  
*Pommes de terre grillées*

---

## DESSERTS

**Chocolate fondant, red berry sauce, Vanilla ice-cream** 5,5  
Coulant au chocolat avec coulis de fruits rouges et glace au vanille

**Pistachio biscuit cheesecake, mandarin sauce** 6  
Gâteau au fromage avec coulis de mandarine

**Catalan crème brûlée** 4,5  
Crème catalane

**Ice-cream or Sorbet** 4,5  
Glaces et sorbets

**Espresso Affogato : Coffee, Baileys and vanilla ice-cream** 3,95  
*Espresso Affogato* : Café, crème Baileys et glacée à la vanille

TERRACE PRICE +15% TERRASSE +15%