

Per Picar / Tapas

Anxoves 00 de L'Escala fetes a casa * 8,5
Anchoas 00 de L'Escala hechas en casa *

Truita de patata i ceba amb piquillos 5,5
Tortilla de patata y cebolla con piquillos

Espatlla de gla "José Manuel" D.O. Guijuelo
(36 mesos de curació) 11,95
Paletilla de bellota "José Manuel" D.O. Guijuelo
(36 meses de curación)

Formatge d'ovella de Zamora
(24 mesos de curació) 6,95
Queso de oveja de Zamora (24 meses de curación)

Croqueta cremosa de pernil de Guijuelo 2,2
Croqueta cremosa de jamón ibérico

Calamar a l'andalusa amb maionesa de llima 9,95
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima

Tripes i cap i pota amb cigrons * Ració 11,9
Callos y "cap i pota" con garbanzos *

Musclos amb vi blanc al vapor 6,5
Mejillones al vino blanco al vapor

Gambes a l'allet 11,95
Gambas al ajillo

Calamar a la planxa amb all i julivert 9,95
Calamar de playa a la plancha con ajo y perejil

Pop "a Feira" 14,95
Pulpo a Feira

Pop a la graella 14,95
Pulpo a la parrilla

Pebrots de Padró 4,8
Pimientos de Padrón

Patates braves amb all i oli i salsa de chipotle* 4,8
Patatas bravas con alioli y salsa de chipotle *

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge 1,9
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Amanides, Hortalisses i Ous / Ensaladas, Hortalizas y Huevos

Ensaladilla rusa amb encenalls de ventresca i maionesa de cranc 6,2
Ensaladilla rusa con ventresca y mayonesa de cangrejo

Amanida d'alvocat, quinoa, mato, espinacs fresques i maduixes 9,8
Ensalada de aguacate, quinoa, espinacas frescas, requesón y fresas

Ous de corral estrellats amb pernil de gla i patata rostida 7,75
Huevos de corral estrellados con jamón ibérico y patata rustida

Especialitats Casa Delfín * Especialidades Casa Delfín *
Terrassa +15% Terraza +15%

Peix i Arrossos / Pescado y Arroces

Llom de bacallà a la llauna amb tomàquet natural i cigrons, estil tradicional * 15,8
Lomo de bacalao a la llauna con tomate natural y garbanzos, estilo tradicional *

Suquet dels pescadors * (min 2 persones, preu per persona) 16,9
Suquet de los pescadores * (min 2 personas, precio por persona)

Llobarro al forn amb patata rustida y vi blanc 14,8
Lubina al horno con patata rustida y vino blanco

Paella de marisc i peix amb arròs de Pals (min 2 persones, preu per persona) * 16,75
Paella de marisco y pescado con arroz de Pals (min 2 personas, precio por persona)

Carns / Carnes

Chuleta de vedella "RUBIA GALLEGA" amb patates i pebrots de Padró * 4.60€/ 100g (a pes)
Chuleta de ternera "RUBIA GALLEGA" con patatas fritas y pimientos de Padrón *

Hamburguesa de vaca "rubia gallega" amb formatge de cabra, ruca i ceba 12
Hamburguesa de vaca rubia gallega con queso de cabra, rúcula y cebolla

Peu de porc farçits de botifarró, reineta i bolets * 13,85
Pie de cerdo rellenos de morcilla, reineta y setas *

Pollastre a la catalana amb fruits secs i la seva guarnició 12,5
Pollo a la catalana con frutos secos y su guarnición

Xai de muntanya al forn amb romaní y tomillo 18
Cordero de montaña al horno con Romero y tomillo

Guarnició de patata rustida 3,5

Especialitats Casa Delfín * Especialidades Casa Delfín *
Terrassa +15% Terraza +15%



Postres

Coulant de xocolata de Madagascar amb salsa de fruits vermells i gelat de Vainilla 5,5
Coulant de chocolate de Madagascar con salsa de frutos rojos y helado de Vainilla

Pastís de formatge sobre galeta de festuc i salsa de mandarina * 6
Tarta de queso sobre galleta de pistacho y salsa de mandarina *

Crema catalana 4,5
Crema catalana

Gelats o Xarrups 4,5
Helados o Sorbetes

“Espresso Affogato”: Caf , Baileys i gelat de vainilla 3,95
“Espresso Affogato”: caf , Baileys y helado de vainilla

Vins per acompanyar el postre

Vino Par Naranja, Condado de Huelva 6

Vi de Glass Gewürztraminer, Penedès 7

Alvear Pedro Ximenez 1927, Jerez 6

Oporto Noval Tawny 10 Años, Oporto 7

Moscatel Torres Floris Floradis, Catalunya 4

Especialitats Casa Delfín * Especialidades Casa Delfín *
Terrassa +15% Terraza +15%