

## Per Picar | Para Picar

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

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

**Formatge d'ovella de Zamora -24 m de curació- 6,95**  
Queso de oveja de Zamora -24 m de curación-

**Croqueta cremosa de pernil de Guijuelo (4) 8,8**  
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 \*

**Sípia a la planxa amb all i julivert 9,9**  
Sepia a la plancha con ajo y perejil

**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, els de veritat 6,5**  
Pimientos de Padrón, los de verdad

**Patates braves amb all i oli i salsa de chipotle\* 5,8**  
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\*

## Verds i ous | Verdes y huevos

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

**Burrata artesana amb ruca, tomàquet, pinyons i vinagreta d'alfabrega 9**  
Burrata artesana con tomate, rúcula, piñones y vinagreta de albahaca

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

**Ous de corral estrellats amb gules a l'allet i patata rostida 9,75**  
Huevos de corral con gulas al ajillo y patata rustida



***Pregunta'ns pels suggeriments del dia!***  
***¡Pregunta por las sugerencias del día!***

*\*Especialitats Casa Delfin*

*\*Especialidades Casa Delfin*

## Peix i Arròs | Pescado y Arroz

**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 D.O. | Canes D.O.

**Chuleta de vedella “rubia gallega” amb patates i pebrots del Padró\*** -a pes- 4.90€ / 100g  
Chuleta de ternera Rubia gallega con patatas fritas y pimientos de Padrón\* -a peso-

**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

**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

**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  
*Guarnición de patata asada*

---

## LES POSTRES | LOS 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: Café, Baileys i gelat de vainilla** 3,95  
*Espresso Affogato: café, Baileys y helado de vainilla*

Terrassa +15% Terraza +15%