

Per Picar / Tapas

Anxoves 00 de L'Escala fetes a casa * 7,5

Anchoas 00 de L'Escala hechas en casa *

Espatlla de gla "José Manuel" D.O. Guijuelo (36 mesos de curació) 11,8

Paletilla de bellota "José Manuel" D.O. Guijuelo (36 meses de curación)

Ensaladilla rusa amb encenalls de ventresca i maionesa de cranc 5,95

Ensaladilla rusa con ventresca y mayonesa de cangrejo

Formatge d'ovella de Zamora (24 meses 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

Croqueta de pollastre de pagès rostit 2,2

Croqueta de pollo de corral rustido

Calamar a la planxa amb all i julivert 10,45

Calamar de playa a la plancha con ajo y perejil

Cigrons, botifarró i espinacs 7,5

Garbanzos, morcilla y espinacas

Xoriçets artesans al cava 5,5

Choricitos artesanos al cava

Gambes a l'allet 11,95

Gambas al ajillo

Calamar a l'andalusa amb maionesa de llima 9,95

Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima

Musclos al vapor 5,75

Mejillones al vapor

Seitons a l'andalusa fregits 7

Boquerones a la andaluza fritos

Pop "a Feira" 14,5

Pulpo a Feira

Pebrots de Padró 4,95

Pimientos de Padrón

Tripes amb cigrons * 10,9

Callos con garbanzos *

Patates braves amb all i oli i salsa de chipotle * 4,9

Patatas bravas con alioli y salsa de chipotle *

Truita de patata i ceba 5,5

Tortilla de patata y cebolla

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge 1,7

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Amanides, Hortalisses i Ous / Ensaladas, Hortalizas y Huevos

Amanida "SUPERFOOD" d'espinacs fresques, alvocat, quinoa, mato i maduixes 9,5

Ensalada "SUPERFOOD" de espinacas frescas, aguacate, quinoa, requesón y fresas

Torrada d'escalivada amb pa rustic, tonyina i anxova 8,75

Tosta de escalibada con pan rustico con atún y anchoa

Ous de corral estrellats amb pernil de gla i patata rostida 7,5

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

Bacallà a la llauna amb tomàquet natural i cigrons, estil tradicional 14,9
Bacalao a la llauna con tomate natural y garbanzos, estilo tradicional

Llom de tonyina del mercat de Santa Caterina amb alvocat 16,5
Lomo de atún del mercado de Santa Caterina con aguacate

Suquet dels pescadors * (min 2 persones, preu per persona) 14,5
Suquet de los pescadores * (min 2 personas, precio por persona)

Turbot a la planxa acompanyat de saltat de bolets 18
Rodaballo a la plancha acompañado de salteado de setas

Llobarro al forn amb patata rustida y vi blanc 16
Lubina al horno con patata rustida y vino blanco

Paella de marisc i peix amb arròs de Pals (min 2 persones, preu per persona) * 16,5
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 4.4€/ 100g (a pes)
Chuleta de ternera "RUBIA GALLEGA" con patatas fritas y pimientos de Padrón

Melòs de vedella amb poma, cebetes glacejades i salsa de vi blanc 14,95
Meloso de ternera con manzana, cebolletas glaseadas y salsa de vino blanco

Hamburguesa de vedella de la Kate amb formatge de cabra, ruca i ceba 11,95
Hamburguesa de ternera de la Kate con queso de cabra, rúcula y cebolla

Xai de muntanya al forn amb romaní i farigola * 16,5
Cordero de montaña al horno con romero y tomillo *

Caneló de pollastre rostit amb foie, beixamel de bolets i tòfona 14,8
Canelón de pollo rustido con foie, bechamel de setas y trufa

Peus de porc amb foie, espinacs, poma reineta i bolets * 12,5
Pies de cerdo con foie, espinacas, manzana reineta y setas *

Pollastre de granja a la catalana amb fruits secs i la seva guarnició 13,95
Pollo de corral a la catalana con frutos secos y su guarnición

Guarnició de patata rustida 3,5

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

Postres

Mil fulles de nata amb maduixes i xocolata 6

Milhojas de nata con fresas y chocolate

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 *

Broqueta de fruita fresca de temporada and xocolata desfeta 5,75

Brocheta de fruta fresca de temporada con chocolate deshecho

Crema catalana 4,5

Crema catalana

Gelats o Xarrups 4,5

Helado o Sorbete

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%