

Tapas

The finest anchovies 00 from Escala, hand prepared * 8,5 Anchois frais 00 de L'Escala faits maison*	Sizzling prawns with garlic & chili 11,95 Crevettes à l'ail et au chili
Cured best Iberian ham "Juan Manuel" DO Guijuelo (36-month cured) 11,95 Épaule de jambon ibérique "José Manuel" A.O. Guijuelo (36 mois d'affinage)	Fried squid with lime mayonnaise 9,95 Calmars à l'andalouse (frits) et mayonnaise au citron
Russian salad with tuna belly, crab mayonnaise 6,2 Salade russe à la ventrèche et mayonnaise de crabe	Steamed Galician mussels with herbs 6,2 Moules à la vapeur
Artisan sheep cheese (24-month cured) 6,95 Fromage artisanal de brebis (24 mois d'affinage)	Fried fresh anchovies 7,2 Anchois frits
Homemade creamy Iberian ham croquette 2,2 Croquette crémeuse au jambon ibérique	Galician style octopus with smoked pimentón 14,95 Poulpe galicien au piment rouge
Homemade roast corn-fed chicken croquette 2,2 Croquette de poulet rôti	Padron peppers 5,2 Poivrons de Padrón
Pan cooked chickpeas, morcilla & spinach 7,65 Pois chiches, boudin et épinards	Catalan tripe & chickpea stew * 10,9 Tripes style Delfin*
Sautéed squid with garlic & parsley 10,65 Calmars sautés à l'ail et au persil	"Patatas Bravas", fried potatoes with alioli & ñora pepper spicy sauce * 5,2 Pommes de terre frites avec sauce aioli et Ñora *
Sizzling Iberian chorizos with cava 5,85 Saucisses artisanales au cava	Toasted coca bread rubbed with tomato & extra virgin olive oil 1,9 Pain grillé avec tomate et huile d'olive vierge
Spanish omelette 5,9 Omelette aux pommes de terre et oignons	

Salads, Garden Vegetables & Farmhouse Eggs / Salades, Legumes du jardin et Œufs fermiers

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	
Toasted rustic bread with roasted vegetables, tuna & anchovies 8,9 Pain grillé de 'Baluard' avec légumes rôties, thon et anchois	
Fried egg & chips with best cured Jabugo ham 7,75 Œufs fermiers au plat avec jambon ibérique	

Casa Delfín's special dishes *

Terrace price +15%

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 *

Seared tuna loin from the Santa Caterina market with avocado & tomato 16,8
Filet de thon du marché de Santa Caterina avec avocat et tomate

Traditional Catalan seafood stew * (min 2 people, price per person) 15,9
Suquet des pêcheurs * (min 2 personnes)

Grilled turbot with wild mushrooms 19,5
Turbot grillé accompagné de champignons sautés

Roast sea bass with potatoes, herbs & white wine 16,8
Bar cuit au four avec pommes de terre et vin blanc

Seafood & shellfish paella with Pals rice * (Minimum 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 4.60€/ 100g
Steak de boeuf "RUBIA GALLEGA" avec pommes de terre sautées et poivrons padrón

Slow roasted tender beef cheek, apple, caramelised shallots & white wine sauce 14,95
Fondant de veau avec ragoût de chou, pommes, vin blanc et échalotes caramélisées

Kate's handmade burger with goat cheese, rocket, onion & frites 11,95
Hamburger fait maison « Kate » avec fromage de chèvre, roquette et oignons confits

Slow roasted tender mountain lamb with rosemary & thyme * 16,95
Agneau au four avec romarin et thym*

Roast chicken cannelloni, foie, wild mushrooms, truffle bechamel 14,8
Cannelloni de poulet rôti, foie, champignons sauvages et béchamel de truffe

Roast pig trotters, foie, apple & wild mushrooms * 12,75
Jarret de porc rôti, foie, pommes et champignons sauvages*

Traditional Catalan pan-roasted free-range chicken with apricots, spinach & pine nuts 13,85
Poulet fermier à la catalane, abricots, épinards, et légumes rôtis

Garnish

Grilled herb potatoes 3,5
Pommes de terre grillées

Casa Delfín's special dishes *

Terrace price +15%

Dessert

Strawberry, cream & chocolate mille-feuille 6
Millefeuilles de fraises, crème et chocolat

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

Seasonal fruit skewer with chocolate 5,75
Brochette de fruits de saison au chocolat

Catalan crème brûlée 4,5
Crème catalane

Ice-cream or Sorbet 4,5
Glaces et sorbets

Dessert Wines by the Glass

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

Casa Delfín's special dishes *

Terrace price +15%