

Tapas

The finest anchovies 00 from Escala, hand prepared * 7,5 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) 11,8 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 5,95 Salade russe à la ventrèche et mayonnaise de crabe	Steamed mussels with herbs 5,75 Moules à la vapeur
Artisan sheep cheese (24-month cured) 6,95 Fromage artisanal de brebis (24 mois d'affinage)	Fried fresh anchovies 7 Anchois frits
Homemade creamy Ibéric ham croquette 2,2 Croquette crémeuse au jambon ibérique	Galician style octopus with smoked pimentón 14,5 Poulpe galicien au piment rouge
Homemade roast corn-fed chicken croquette 2,2 Croquette de poulet rôti	Padron peppers 4,95 Poivrons de Padrón
Pan cooked chickpeas, morcilla & spinach 7,5 Pois chiches, boudin et épinards	Catalan tripe & chickpea stew * 10,9 Tripes style Delfin*
Sautéed squid with garlic & parsley 10,45 Calmars sautés à l'ail et au persil	"Patatas Bravas", fried potatoes with alioli & ñora pepper spicy sauce * 4,9 Pommes de terre frites avec sauce aioli et Ñora *
Xoriçets artesans al cava 5,5 Saucisses artisanales au cava	Toasted coca bread rubbed with tomato & extra virgin olive oil 1,7 Pain grillé avec tomate et huile d'olive vierge
Spanish omelette 5,5 Omelette aux pommes de terre et oignons	

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

Spinach leaves, red quinoa, avocado, creamy soft mato cheese, walnuts & strawberries 9,5 Salade d'épinards, quinoa rouge, avocat, fromage mato crémeux, noix et fraises	
Toasted rustic bread with roasted vegetables, tuna & anchovies 8,75 Pain grillé de 'Baluard' avec légumes rôties, thon et anchois	
Fried egg & chips with best cured Jabugo ham 7,5 Œufs fermiers au plat avec jambon ibérique	

Casa Delfín's special dishes *

Terrace price +15%

Seafood & Paella / Produits de la mer

Salt cod with smoked paprika, tomato & chickpeas, Casa Delfín style * 14,9
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 16,5
Filet de thon du marché de Santa Caterina avec avocat et tomate

Traditional Catalan seafood stew * (min 2 people, price per person) 14,5
Suquet des pêcheurs * (min 2 personnes)

Grilled turbot with wild mushrooms 18
Turbot grillé accompagné de champignons sautés

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

Seafood & shellfish paella with Pals rice * (Minimum 2 people, price per person) 16,5
"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 and Padron peppers 4.4€ / 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 * 16,5
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 pigs trotters, foie, apple & wild mushrooms * 12,5
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, Vainilla ice-cream 5,5
Coulant au chocolat avec coulis de fruits rouges et glace au vainille

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%