

Tapas

The finest anchovies 00 from Escala, hand prepared * 7,5
Anchois frais 00 de L'Escala faits maison*

**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)

Russian salad with tuna belly, crab mayonnaise 5,95
Salade russe à la ventrèche et mayonnaise de crabe

Goat cheese from Zamora(matured) 6,95
Fromage de brebis de Zamora (demi affinage)

Homemade creamy Ibéric ham croquette 2,2
Croquette crémeuse au jambon ibérique

Homemade roast corn-fed chicken croquette 2,2
Croquette de poulet rôti

Pan cooked chickpeas, morcilla & spinach 7,5
Pois chiches, boudin et épinards

Sautéed squid with garlic & parsley 10,45
Calmars sautés à l'ail et au persil

Xoriçets artesans al cava 5,5
Saucisses artisanales au cava

Spanish omelette 5,5
Omelette aux pommes de terre et oignons

Sizzling prawns with garlic & chili 11,95
Crevettes à l'ail et au chili

Fried squid above a lime mayonnaise 9,95
Calmars à l'andalouse (frits) et mayonnaise au citron

Steamed mussels with herbs 5,75
Moules à la vapeur

Fried fresh anchovies 7
Anchois frits

Galician style octopus with smoked red pepper 14,5
Poulpe galicien au piment rouge

Padron peppers 4,95
Poivrons de Padrón

Catalan tripe & chickpea stew * 10,9
Tripes style Delfin*

**"Patatas Bravas", fried potatoes with alioli & ñora
pepper spicy sauce * 4,9**
Pommes de terre frites avec sauce aioli et Ñora *

**Toasted coca bread rubbed with tomato & extra virgin
olive oil 1,7**
Pain grillé avec tomate et huile d'olive vierge

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

Spinach leaves, red quinoa, avocado, creamy soft mato fresh cheese, walnuts & strawberry 9,5
Salade d'épinards, quinoa rouge, avocat, fromage mato crémeux, noix et fraises

Toasted 'Baluard' bread with roast 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 sautéed mushrooms 18
Turbot grillé accompagné de champignons sautés

Oven baked sea bass with grilled potatoes & white wine 16
Bar cuit au four avec pommes de terre grillées 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

Grilled Pyrenean sirloin steak with frites & peppers 14,95
Entrecôte de veau des Pyrénées grillée avec frites et poivrons

Slow roasted tender beef cheek, apple, caramelized shallots & white wine sauce 14,95
Fondant de veau avec ragoût de chou et pommes de terre, 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 * 16,50
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 potatoes 3,5
Pommes de terre grillées

Casa Delfín's special dishes *

Terrace price +15%

Dessert

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

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

Chocolate fondue with fresh seasonal fruits 5,75
Fondue au chocolat avec fruits de saison

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%