

DBC

LA CALA DE MIJAS

Entrantes

Starters

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente Acorn-fed Iberian jam accompanied by crusty bread	(12)	25€
Boquerones en vinagre con aceitunas y patatas chips Anchovies in vinegar, olives and potato chips	(4-12)	12€
Ensaladilla rusa, ventresca de atún, huevas y piparra Russian salad, tuna belly, roe and chilli peppers	(3-4-7-12)	12€
Tortitas de camarones con guacamole de Málaga Shrimp pancakes with guacamole from Malaga	(1-2-12)	14€
Tartar de atún con ajoblanco y huevas de arenque Tuna tartare with ajoblanco and herring roe	(1-4-6-8-11-12)	15€
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	(1-3-7-12)	12€
Croquetas de chipirones en su tinta Squid with ink croquettes	(1-2-3-7-12)	12€
Croquetas de setas y boniato Mushroom and sweet potato croquettes	(1-3-7-12)	12€



DBC

LA CALA DE MIJAS

Entrantes

Starters

Langostinos con nuestro pil pil Prawns with our pil pil	(2-12)	12€
Carpaccio ibérico, manzana ácida, queso ahumado, arándano y mayo trufada Iberian carpaccio, sour apple, smoked cheese, cranberry and truffle mayo	(3-7-12)	16€
Gazpachuelo Malagueño (lubina, almejas, sardina ahumada, patata) Gazpachuelo Malagueño (sea bass, clams, smoked sardine, and potato soup)	(3-4-7-12-14)	18€
Chili crab de langostinos y cangrejo acompañado de pan brioche Chili crab with prawns and crab accompanied by brioche bread	(1-2-3-12)	18€
Nuestra versión del nigiri (arroz de sushi, tartar de salmón, aguacate, mango, huevas y salsa de wasabi) Our version of nigiri (sushi rice, salmon tartare, avocado, mango, roe and wasabi sauce)	(4-6-7-11-12)	14€
Langostinos en tempura, alga nori, sésamo y salsa yuzu miso Prawns in tempura, nori seaweed, sesame and yuzu miso sauce	(1-2-11-12)	14€
Tacos de atún rojo, hoja de siso, mayo kimchi y huevas de mujol Red tuna tacos, siso leaf, kimchi mayo and mullet roe	(3-4-6-7-11-12)	15€
Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa Chicken fingers with French fries and BBQ sauce	(1-3-12)	15€



DBC

LA CALA DE MIJAS

Ensaladas y Pokes

Salads & Pokes

Ensalada César	cogollos de lechuga, pollo crujiente, bacon, queso parmesano, pan crujiente y salsa César	(1-3-4-7-10-12)	14€
Caesar salad	lettuce hearts, crispy chicken, bacon, parmesan cheese, crusty bread and Caesar sauce		
Ensalada de langostinos	aguacate, mango, alga tosaka, brotes verdes, sésamo y aderezo de chili menta	(2-3-7-10-11-12)	16€
Prawns salad	avocado, mango, tosaka seaweed, green sprouts, sesame and mint chili dressing		
Ensalada mixta	lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, atún, aceitunas, pepino y aguacate	(3-4-12)	13€
Mixed salad	lettuce, tomato, onion, boiled egg, tuna, olives, cucumber and avocado		
Salmón ahumado	queso feta, manzana ácida, canónigos, nueces y salsa de miel y mostaza	(3-4-7-8-10-12)	18€
Smoked salmon	feta cheese, sour apple, lamb's lettuce, walnuts and honey mustard sauce		



DBC

LA CALA DE MIJAS

Ensaladas y Pokes

Salads & Pokes

Poke bowl de salmón	salmón fresco crudo, ensalada de quinoa e hijiki, aguacate, melón, bimi, edamame, col morada, anacardos, sésamo, huevas y salsa poke (soja, wasabi, cítricos)	(4-8-11-12)	15€
Salmon poke bowl	raw fresh salmon, quinoa and hijiki salad, avocado, melon, bimi, edamame, purple, cabbage, cashew nuts, sesame, roe and poke sauce		
Poke bowl de atún	atún fresco crudo, ensalada de quinoa e hijiki, aguacate, melón, bimi, edamame, col morada, anacardos, sésamo, huevas y salsa poke (soja, wasabi, cítricos)	(4-8-11-12)	15€
Tuna poke bowl	raw fresh tuna, quinoa and hijiki salad, avocado, melon, bimi, edamame, purple, cabbage, cashew nuts, sesame, roe and poke sauce		
Poke bowl de pollo	pollo crujiente, arroz de sushi, aguacate, mango, bimi, alga wakame, tomate cherry, huevo cocido, cebolleta y salsa barbacoa japonesa	(1-3-6-11-12)	15€
Chicken poke bowl	crispy chicken, sushi rice, mango, avocado, bimi, wakame seaweed, cherry tomato, boiled egg, spring onion and Japanese barbecue sauce		



DBC

LA CALA DE MIJAS

La fritura

Fried fish

Boquerones Anchovies	(1-4-12)	14€
Calamares Squid	(1-4-12)	16€
Rosada Pink fish	(1-4-12)	14€
Cazón en adobo Marinated dogfish	(1-4-12)	14€

Pescados

Fish

Lubina asada, tirabeques, hongos y aliño de soja y jengibre Roasted sea bass, snow peas, mushrooms and soy-ginger dressing	(4-6-11-12)	22€
Lubina a la sal acompañado de verduras y patatas baby Mínimo 2 pax - Tiempo mínimo de preparación 45 minutos Sea bass in salt accompanied by vegetables and baby potatoes Minimum 2 people - Minimum preparation time 45 minutes	(4-12)	48€
Dorada asada con verduras y patatas baby Roasted sea bream with vegetables and baby potatoes	(4)	19€
Salmón plancha con verduras y patatas baby Grilled salmon with vegetables and baby potatoes	(4)	20€
Calamar plancha con aliño de ajo, perejil y guindilla Grilled squid with garlic, parsley and chilli dressing	(4)	22€

Carnes

Meat

Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas fritas Pork ribs with barbecue sauce accompanied by french fries	(1-10-12)	19,50€
Churrasco de pollo aliñado Seasoned chicken steak		18€
Chuletas de cordero recental Suckling lamb chop		22€
Presa ibérica de bellota Iberian acorn-fed pork		21€
Ribeye de angus Argentino Argentinian black angus steak		29€
Chuleta de ternera blanca (450 gr) White veal chop (450 gr)		24€

Guarnición de patata asada o patatas fritas y pimientos del padrón
Roasted potato garnish or French fries and Padrón peppers

Arroces

Rice

Arroz a banda de gambones y rape Rice a banda with prawns and monkfish	(2-4-12)	19€ pp
Arroz ibérico de presa ibérica, hongos y espárragos Iberian rice with iberian pork, mushroom and asparagus	(12)	17€ pp
Arroz negro de pulpo, langostinos y calamar Black rice with octopus, prawns and squid	(2-4-9-12-14)	18€ pp
Arroz de marisco de bogavante, rape y langostinos Seafood rice with lobster, monkfish and prawns	(2-4-12)	24€ pp
Arroz de verduras vegetable rice	(12)	16€ pp

Nuestros arroces tienen un tiempo mínimo de preparación de 35 minutos
Our rice dishes have a minimum preparation time of 35 minutes

Sanwiches Burgers Pizzas

Sandwich Club Dolphin	jamón cocido, queso cheddar, bacon ahumado, pollo, tomate, lechuga, huevo cocido y mayonesa		
Sandwich Club Dolphin	ham, cheddar cheese, smoked bacon, chicken, tomato, boiled egg, lettuce and mayonnaise	(1-3-7-12)	14€
Sandwich salmón	salmón ahumado, pepino, crema de queso, rúcula y salsa de miel y mostaza	(1-4-7-10-12)	15€
Salmon sandwich	smoked salmon, cucumber, cream cheese, arugula and honey mustard sauce		
Hamburguesa de ternera	180 gr de carne de ternera 100% , queso cheddar, bacon ahumado, pepinillo, lechuga, tomate, cebolla y nuestra salsa especial	(1-3-7-10-12)	16€
Beef hamburger	180 gr angus beef, cheddar cheese, smoked bacon, pickle, lettuce, tomato, onion and our special sauce		
Hamburguesa vegana (beyond meat)	hamburguesa 100% vegetal, guacamole, tomate, lechuga, cebolla, pepinillo y salsa barbacoa	(1-6-10-12)	15€
Vegan hamburger (beyond meat)	100% vegetable burger, guacamole, tomato, lettuce, onion, pickle and barbecue sauce		
Pinsa Toscana	queso mozzarella, ajo, pera, gorgonzola y nueces	(1-7-8-12)	16€
Toscana pinsa	mozzarella cheese, garlic, pear, gorgonzola and walnuts		
Pinsa Delfines	tomate, queso mozzarella, salmón ahumado, anchoas, rúcula y cebolla	(1-2-7-12)	16€
Delfines pinsa	tomato, mozzarella cheese, smoked salmon, anchovies, arugula and onion		

Sándwiches no disponibles en servicio de cenas

Sandwiches not available for dinner service



DBC

LA CALA DE MIJAS

Guarniciones

Garnish

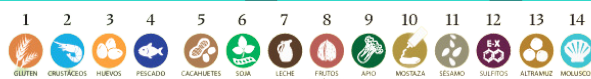
Patatas fritas French fries	(1-12)	4,50€
Verduras salteadas Sautéed vegetables	(12)	6€
Pimientos de padrón Padrón peppers	(12)	5€
Patata asada Roasted potato		4,50€
Salsa ali oli Ali oli sauce	(3-7-12)	2,50€
Salsa pimienta verde Green pepper sauce	(7-8-12)	2,50€
Panes con aceite oliva o mantequilla Breads with olive oil or butter	(1-7-12)	3€

Pastres

Dessert

Mini tarta de manzana caliente, crema de pistacho y helado de vainilla Mini apple pie hot, pistachio cream and vanilla ice cream	(1-3-7-12)	8€
Banoffee tartaleta de galleta, plátano, dulce de leche y crema Banoffee cookie tartlet, banana, caramelized milk and cream	(1-3-7-12)	7€
Tarta de queso Cheese cake	(1-3-7-12)	8€
Creme Brulée caramelizada de lima y vainilla Creme Brulée caramelized lime and vanilla	(3-7-12)	7€
Brownie de chocolate y nueces con helado de crema de plátano asado Brownie chocolate and walnuts with roasted banana cream ice cream	(1-3-7-8-12)	7€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



Contacto



@delfinesbeachclub



+34 691 13 21 31



DBC
LA CALA DE MIJAS