



CARTA MENÚ

PARA EMPEZAR TO START

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente 1 Iberian acorn ham with crispy bread 1	25. ⁰⁰ €
Ensaladilla Rusa ventresca de atún, huevas y Piparra 3-4-7-12 Russian salad tuna belly, roe and 'piparra' chilli 3-4-7-12	14. ⁰⁰ €
Tortitas de camarones con guacamole de Málaga 1-2-12 Shrimp fritters with Málaga guacamole 1-2-12	14. ⁰⁰ €
Croquetas de jamón ibérico 1-3-7-12 Iberian ham croquettes 1-3-7-12	12. ⁰⁰ €
Croquetas de merluza y langostinos 1-2-3-7-12 Hake & prawns croquettes 1-2-3-7-12	14. ⁰⁰ €
Langostinos con nuestro pil pil 2-12 Prawns in our pil-pil 2-12	12. ⁰⁰ €
Alcachofas salteadas mozzarella de búfala, jamón ibérico de bellota 7-12 Sautéed artichokes buffalo mozzarella, Iberian acorn ham 7-12	16. ⁰⁰ €
Boquerones en vinagre aceitunas y patatas chips 1-12 Pickled anchovies olives and potato chips 1-12	13. ⁰⁰ €
Ensalada César tradicional pollo crujiente, cogollos de lechuga, beicon ahumado crujiente, pan tostado, láminas de parmesano y nuestra salsa casera 1-3-4-7-10-12 Traditional Caesar salad crispy chicken, lettuce hearts, crispy smoked bacon, toasted bread, parmesan shavings & our house dressing 1-3-4-7-10-12	14. ⁰⁰ €
Langostinos con aguacate con lechugas frescas, mango de la Axarquía, alga tosaka, sésamo y un aderezo de chili menta 2-3-7-10-11-12 Prawns & avocado with fresh lettuce, mango from The Axarquía, tosaka seaweed, sesame & a chilli mint dressing 2-3-7-10-11-12	16. ⁰⁰ €
La ensalada de los Delfines cogollos de lechuga, tomate de temporada, cebolla, huevo cocido, ventresca de atún, aceitunas, pepino y aguacate 3-4-12 Los Delfines salad lettuce hearts, seasonal tomato, onion, hard-boiled egg, tuna belly, olives, cucumber and avocado 3-4-12	13. ⁰⁰ €
Poke ensalada pollo crujiente o salmón (crudo) aliñado en salsa de chili, con arroz de sushi, alga wakame, edamame, tomate cherry, anacardos, bimí, mango, aguacate, hijiki marinada, furikake y una salsa de soja, sésamo y cacahuete 1-2-3-4-5-6-8-11-12 Poke salad crispy chicken or salmon (raw) dressed in chili sauce, withsushi rice, wakame seaweed, edamame, cherry tomato, cashews, bimí, mango, avocado, marinated hijiki, furikake and a soy sauce, sesame and peanut 1-2-3-4-5-6-8-11-12	18. ⁰⁰ €

PESCADOS Y BIVALVOS CRUDOS ALIÑADOS RAW SEASONED FISH & SHELLFISH

Tartar de atún con ajoblanco y huevas de arenque 1-4-6-8-11-12 Tuna tartar with ajoblanco and herring roe 1-4-6-8-11-12	16. ⁰⁰ €
Carpaccio de vieira con arenque ahumado, caviar de algas y germinados 4-12-14 Scallop carpaccio with smoked herring, seaweed caviar and sprouts 4-12-14	20. ⁰⁰ €
Ceviche de lubina y berberechos boniato, cilantro y leche de tigre de mango 4-12-14 Ceviche of sea bass and cockles sweet potato, cilantro and mango tiger milk 4-12-14	18. ⁰⁰ €
Tacos de atún hoja de sisho, mayo kimchi y huevas de mujol 3-4-6-7-11-12 Tuna tacos sisho leaf, kimchi mayo and mullet roe 3-4-6-7-11-12	16. ⁰⁰ €
LA FRITURA FRIED FISH	
Boquerones 1-4-12 Anchovies 1-4-12	14. ⁰⁰ €
Calamares 1-4-12 Squid 1-4-12	16. ⁰⁰ €
Rosada 1-4-12 Hake 1-4-12	14. ⁰⁰ €
Cazón en adobo 1-4-12 Marinated dogfish 1-4-12	14. ⁰⁰ €
Fritura mixta (Por persona, mínimo 2 personas) 1-4-12 Assorted fish frying (Per person, minimum 2 people) 1-4-12	16. ⁰⁰ €
DEL MAR FROM THE SEA	
Lubina con almejas salteadas espárragos y fino de Málaga 1-4-6-11-12 Sea bass with sautéed clams asparagus and Malaga Fino 1-4-6-11-12	22. ⁰⁰ €
Lubina a la sal con verduras y patata baby (mín. 2 pax) 4-12 (Tiempo mínimo de preparación 45 minutos) Sea bass in salt with vegetables & baby potatoes (mini. 2 pax) 4-12 (Minimum preparation time 45 minutes)	48. ⁰⁰ €
Lomo de rodaballo al ajillo con verduras de temporada 4-12 Turbot loin with garlic with seasonal vegetables 4-12	24. ⁰⁰ €
Salmón en salsa de cava eneldo y huevas sobre una cama de judías verdes 4-12 Salmon in cava sauce dill and roe on a bed of green beans 4-12	20. ⁰⁰ €
Calamar a la plancha con aliño de ajo, perejil y guindilla con verduras 4-12 Grilled squid with garlic, parsley & chilli pepper with vegetables 4-12	22. ⁰⁰ €

A LA BRASA CHARCOAL GRILL

Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas fritas 1-10-12 Pork ribs with barbecue sauce and frenchfries 1-10-12	19. ⁵⁰ €
Contramuslo de pollo aliñado Seasoned chicken thigh	18. ⁰⁰ €
Chuletas de cordero recental Recent lamb chops	22. ⁰⁰ €
Ribeye de Angus argentino Argentine Angus ribeye	29. ⁰⁰ €
Chuleta de ternera blanca (450 gr) White veal chop (450 gr)	26. ⁰⁰ €
Hamburguesa de ternera 180gr de carne de ternera 100% Angus USA, doble de queso cheddar, bacon ahumado, lechuga, tomate y nuestra salsa especial 1-3-7-10-12 Beef burger 180g of 100% Angus USA, double cheddar cheese, smoked bacon, lettuce, tomato & our special sauce 1-3-7-10-12	16. ⁰⁰ €
Guarnición de patatas baby salteadas al tomillo o patatas fritas y pimientos del padrón Garnish of baby potatoes sautéed with thyme or potatoes fries and padrón peppers	
ARROCES “PAELLAS” RICES “PAELLAS”	
Arroz a banda langostinos tigre y rape 2-4-12 Banda rice tiger king prawns and monkfish 2-4-12	20. ⁰⁰ €
Arroz ibérico presa ibérica, hongos y espárragos 12 Iberian rice Iberian pork, mushrooms and asparagus 12	18. ⁰⁰ €
Arroz negro pulpo, langostinos y calamar 2-4-9-12-14 Black rice octopus, prawns and squid 2-4-9-12-14	20. ⁰⁰ €
Arroz de marisco bogavante, rape y langostinos 2-4-12 Seafood rice lobster, monkfish and prawns 2-4-12	26. ⁰⁰ €
Arroz de verduras 12 Vegetables rice 12	17. ⁰⁰ €
*Precio/ persona, mín. 2 / tiempo mínimo de preparación de 35 minutos *Price/ person, min. 2 / minimum preparation time of 35 minutes	
GUARNICIONES SIDE DISHES	
Patatas fritas 1-12 French fries 1-12	4. ⁵⁰ €
Verduras salteadas 12 Sautéed vegetables 12	6. ⁰⁰ €
Pimientos del padrón 12 Padrón peppers 12	5. ⁰⁰ €
Patatas baby con tomillo, mantequilla y ajo Baby potatoes with thyme, butter & garlic	5. ⁰⁰ €

SALSAS SAUCES

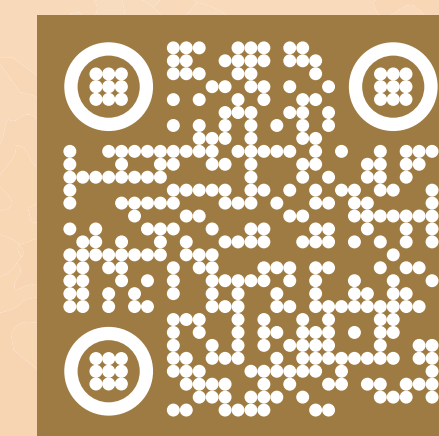
Salsa Ali-Oli 3-7-12 Ali- Oli garlic sauce 3-7-12	2. ⁵⁰ €
Salsa pimienta verde 7-8-12 Green pepper sauce 7-8-12	2. ⁵⁰ €
Surtido de panes acompañado de aceite oliva o mantequilla 1-7-12 Assortment of breads accompanied by olive oil or butter 1-7-12	3. ⁰⁰ €
MOMENTO SNACK FOR SNACKING	
Sandwich club Dolphin jamón cocido, queso cheddar, beicon ahumado, pollo, tomate, lechuga, huevo cocido y mayonesa 1-3-7-12 Dolphin sandwich club cooked ham, cheddar cheese, smoked bacon, chicken, tomato, lettuce, boiled egg and mayonnaise 1-3-7-12	14. ⁰⁰ €
Sandwich de salmón salmón ahumado, pepino, crema de queso, rúcula y salsa de miel y mostaza 1-4-7-10-12 Salmon sandwich smoked salmon, cucumber, cream cheese, arugula, and honey & mustard sauce 1-4-7-10-12	15. ⁰⁰ €

*Sandwiches no disponible en servicio de cena
*Sandwiches are not available during dinner service

Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa 1-3-12 Chicken fingers with fries & barbecue sauce 1-3-12	15. ⁰⁰ €
---	---------------------

ITALIAN STYLE

Pinsa Toscana queso mozzarella, ajo, pera, gorgonzola y nueces 1-7-8-12 Toscana pinsa mozzarella cheese, garlic, pear, gorgonzola & walnuts 1-7-8-12	16. ⁰⁰ €
Pinsa Delfines tomate, queso mozzarella, salmón ahumado, anchoas, rúcula y cebolla 1-2-4-7-12 Delfines pinsa tomato, mozzarella cheese, smoked salmon, anchovies, arugula & onion 1-2-4-7-12	16. ⁰⁰ €
Pinsa prosciutto jamón, tomate y queso mozzarella 1-2-7-12 Prosciutto pinsa ham, tomato and mozzarella cheese 1-2-7-12	15. ⁰⁰ €



POSTRES DESSERTS

Tarta helada de galleta Lotus 1-3-7 Lotus cookie ice cream cake 1-3-7	8. ⁰⁰ €
Mini tarta de manzana caliente crema de almendra y vainilla helada 1-3-7-12 Hot mini apple cake almond cream and iced vanilla 1-3-7-12	8. ⁰⁰ €
Milhoja de pistacho crema de café y ricota 1-3-7-12 Pistachio millefeuille coffee cream and ricotta 1-3-7-12	7. ⁰⁰ €
Crema de queso con frutos rojos y crumble 1-3-7-12 Cheese cream with red fruits and crumble 1-3-7-12	8. ⁰⁰ €
Coulant de chocolate crema helada de plátano y stracciatella de chocolate 1-3-7-8-12 Chocolate and coulant banana ice cream and chocolate stracciatella 1-3-7-8-12	8. ⁰⁰ €
Tarrinas de helado individuales Sabores: chocolate, vainilla o torta de algarrobo 3-5-7 Individual ice-cream tubs Flavours: chocolate, vainilla or carob cake 3-5-7	5. ⁵⁰ €

TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON
INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD Y MÁXIMA FRESCURA

ALL OUR DISHES ARE PREPARED WITH INGREDIENTS
OF THE HIGHEST QUALITY & FRESHNESS

