

## LOS DELFINES *beach restaurant*

Fusionamos la **esencia de la cocina Mediterránea** con toques innovadores, creando una experiencia gastronómica única. Disfruta de una selección de platos frescos, mariscos de calidad, pescados del día y recetas tradicionales, todo preparado con pasión y dedicación.

*Un lugar donde la gastronomía y el mar se encuentran para ofrecerte momentos inolvidables.*

We fuse the **essence of Mediterranean cuisine** with innovative touches, creating a unique gastronomic experience. Enjoy a selection of fresh dishes, quality seafood, daily-caught fish, and traditional recipes, all prepared with passion and dedication.

*A place where gastronomy and the sea meet to offer you unforgettable moments.*



*... for dolphins lovers*



# DE APERITIVO AS AN APERITIF



<b>Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente con tomate y AOVE</b> 1-12	<b>25</b>
<i>Iberian acorn ham accompanied by crispy bread with tomato</i>	
<b>Mejillones en escabeche con patatas chips y mayonesa de su escabeche</b> 3-12-13	<b>15</b>
<i>Pickled mussels with potato chips and mayonnaise from their pickle</i>	
<b>Ostras gillardeau con aliño ponzu japonés y toques picantes y cítricos</b> 4-6-12-13	<b>6/unid</b>
<i>Gillardeau oysters with japanese dressing and spicy and citrus touches</i>	
<b>La Gilda de anchoas, aceituna y piparra</b> 4-12	<b>3/unid</b>
<i>Gilda with anchovies, olives and piparra</i>	
<b>Jamón de mar (atún curado) acompañado de pan crujiente con tomate</b> 1-2-12	<b>25</b>
<i>Sea ham (cured tuna), accompanied by crunchy bread with tomato</i>	
<b>Ensaladilla de patata, ostras ahumadas y judías verdes</b> 3-12-13	<b>16</b>
<i>Smoked oyster potato and green bean salad</i>	
<b>Croquetas de langostinos al pil pil</b> 1-2-3-7-12	<b>14</b>
<i>Pil pil prawns croquettes</i>	
<b>Croquetas de chuleta de ternera</b> 1-3-7-12	<b>14</b>
<i>Beef cutlet croquettes</i>	
<b>Langostinos con nuestro pil pil</b> 2-12	<b>13</b>
<i>Prawns in our pil pil</i>	

# LOS ENTRANTES

## THE STARTERS

- Almejas a la marinera** 12-13 **18**  
*Seafood-style clams*
- Tartar de atún** con ajoblanco y huevas de arenque 1-4-6-8-11-12 **18**  
*Tuna tartar with ajoblanco and herring roe*
- Tiradito de corvina y berberechos**, boniato, cilantro, leche de tigre de mango y aji amarillo 4-12-13 **18**  
*Croaker tiradito and cockles, sweet potato, cilantro and tigers milk, mango and yellow chilli pepper*
- Atún rojo en mini sandwich de brioche**, huevas y mayo picante (2 unid.) 1-3-4-6-7-11-12 **15**  
*Red tuna in mini brioche sandwich, roe and spicy mayo (2 units)*
- Tradicional Ensalada César**, cogollos de lechuga, bacon ahumado, pollo crujiente, pan tostado, láminas de parmesano, anchoas y nuestra salsa casera 1-3-4-7-10-12 **15**  
*Traditional caesar salad, lettuce hearts, smoked bacon, crispy chicken, toasted bread, parmesan shavings, anchovies and our house dressing*
- Burrata ahumada**, crema de tomate, anchoas y tomate semiseco 1-4-7-12 **18**  
*Smoked burrata, tomato cream, anchovies and semi-dried tomato*
- Vieiras a la brasa**, alcachofas confitadas y jamón ibérico de bellota 12-13 **22**  
*Grilled scallops, candied artichokes and acorn-fed iberian ham*
- Caballa ahumada** con ensalada de rúcula, manzana, queso feta, cebolleta y aceite de eneldo 4-7-12 **18**  
*Smoked mackerel with arugula salad apple feta cheese chives and dill oil*
- Poke ensalada de corvina o atún** (crudo y aliñado), acompañado de risoni (pasta), alga wakame, edamame, tomate cherry, anacardos, bimi, pitahaya, aguacate, melón, furikake y un aderezo de soja, sésamo y salsa de anguila 4-5-6-8-11-12 **20**  
*Poke sea bass or tuna salad (raw and dressed), accompanied by risoni (pasta), wakame seaweed, edamame, cherry tomato, cashews, bimi, pitahaya, avocado, melon, furikake and a soy, sesame and eel sauce dressing*

# LA FRITURA DE MÁLAGA

## THE FRYING



<b>Boquerones</b> 1-4-12 <i>Anchovies</i>	14
<b>Calamares</b> 1-2-14 <i>Squid</i>	16
<b>Rosada</b> 1-4-12 <i>Hake</i>	14
<b>Cazón en adobo</b> 1-4-12 <i>Marinated dogfish</i>	14
<b>Fritura mixta</b> (Por persona, mín. 2 personas) 1-4-12 <i>Assorted fish frying (Per person, min. 2 people)</i>	32

# DEL MAR MEDITERRÁNEO

## OFF THE MEDITERRANEAN SEA



<b>Lubina con almejas en salsa verde</b> 1-4-6-11-12 <i>Sea bass with clams in green sauce</i>	24
<b>Lubina a la sal</b> acompañado de verduras y patata baby (mín. 2 pax) 4-12 <i>Sea bass in salt with vegetables and baby potatoes (min. 2 pax)</i>	48
 Tiempo mínimo de preparación 45 minutos - <i>Minimum preparation time 45 minutes</i>	
<b>Pargo asado</b> , gamba blanca y salsa de champán y eneldo 2-4-7-12 <i>Roasted snapper white shrimp and champagne dill sauce</i>	24
<b>Calamar a la plancha</b> con aliño de ajo, perejil y guindilla acompañado de verduras 12-14 <i>Grilled squid with garlic, parsley and chilli dressing accompanied by vegetables</i>	23
<b>Pulpo a la brasa</b> , cremoso de patata y estofado de setas 3-4-7-12 <i>Grilled octopus, creamy potato and mushroom stew</i>	24
<b>Tataki de atún</b> con aliño kimchi ponzu y huevas de esturión 4-6-12 <i>Tuna tataki with kimchi ponzu dressing and sturgeon roe</i>	23

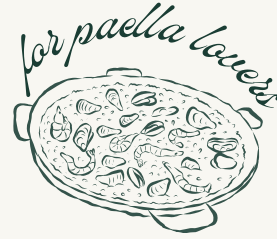
## A LA BRASA ON THE GRILL



<b>Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas 1-10-12</b> <i>Pork ribs with barbecue sauce and french fries</i>	<b>19.50</b>
<b>Chuleta de vaca rubia gallega 500gr 12</b> <i>Galician blonde beef chop 500gr</i>	<b>35</b>
<b>Presalada ibérica de bellota con estofado de setas 12</b> <i>Iberian acorn-fed pork with mushroom stew</i>	<b>24</b>
<b>Chuletas de cordero recental 12</b> <i>Recent lamb chops</i>	<b>24</b>
<b>Ribeye de Angus Argentino 12</b> <i>Argentine Angus Ribeye</i>	<b>30</b>
<b>Kebab de pollo estilo turco, ensalada de hierbas, tzatziki y pan naan 1-7-12</b> <i>Turkish-style chicken kebab, herb salad, tzatziki and naan bread</i>	<b>18</b>

**Todo acompañado de una guarnición de patatas baby con mantequilla al tomillo o patatas fritas y pimientos del padrón 1-7-12**  
*All accompanied by a garnish of baby potatoes with thyme butter or fried potatoes and padrón peppers*

## PAELLAS



- Arroz a banda**, langostinos tigre y rape 2-4-12 24  
*Banda rice, tiger king prawns and monkfish*
- Arroz ibérico**, presa ibérica, hongos y espárragos 12 23  
*Iberian rice, iberian pork, mushrooms and asparagus*
- Arroz negro**, pulpo, langostinos y calamar 2-4-9-12-14 23  
*Black rice, octopus, prawns and squid*
- Arroz de marisco**, bogavante, rape y langostinos 2-4-12 28  
*Seafood rice, lobster, monkfish and prawns*
- Arroz de chuleta rubia gallega** y puerros confitados 12 28  
*Galician blonde cutlet rice and confit leeks*

**Precio por persona, mínimo 2**

*Price per person, min. 2*

**Nuestros arroces tienen un tiempo mínimo de preparación de 35 minutos**

*Minimum preparation time of 35 minutes*

## MOMENTO SNACK SNACK MOMENT

- Pinsa Toscana**, queso mozzarella, mozzarella ahumada fresca, jamon iberico, rúcula, tomate seco y aceite de trufa 1-7-12 17  
*Tuscany pizza, mozzarella cheese, fresh smoked mozzarella, iberian ham, arugula, dried tomato and truffle oil*
- Pinsa Mexicana**, tomate, mozzarella, chili con carne, jalapeños, cebolla, cilantro 1-7-12 17  
*Mexican pizza, tomato, mozzarella, chili with meat, jalapenos, onion and culantro*
- Hamburguesa de ternera Black Angus 180 gr**, queso cheddar americano, rúcula y salsa de bacon y cebolla 1-3-7-12 17  
*Black Angus beef burger 180 gr, American cheddar cheese, arugula and onion bacon sauce*
- Hamburguesa de alcachofa** (sin pan) acompañado de verduras 12 16  
*Artichoke burger (without bread) accompanied by vegetables*



# MENÚ INFANTIL KIDS MENU



<b>Pizza margarita, tomate y mozzarella</b> 1-7-12	<b>14</b>
<i>Margherita pizza, tomato, mozzarella</i>	
<b>Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa</b> 1-3-6-12	<b>12</b>
<i>Chicken fingers with fries and barbecue sauce</i>	
<b>Perrito caliente con queso acompañado de patatas fritas</b> 1-3-7-12	<b>12</b>
<i>Hot dog with cheese accompanied by french fries</i>	

## SALSAS SAUCES

<b>Ali oli</b> 3-12	<b>2.50</b>
<b>Mayonesa</b>	<b>1.50</b>
<b>Kétchup</b>	<b>1.50</b>

**Surtido de panes acompañado de aceite oliva o mantequilla** 1-7-12 **3**  
*Assortment of breads accompanied by olive oil or butter*

**Pan sin gluten** **3**  
*Gluten free bread*

# POSTRES DESSERTS



<b>Milhoja de pistacho, crema de café y ricota</b> 1-7-8-12 <i>Pistacho millefeuille, coffee cream and ricotta</i>	<b>7</b>
<b>Dulce de chocolate, crumble, straciatella y helado de chocolate Dubai</b> 1-7-12 <i>Chocolate brownie, crumble, straciatella and Dubai chocolate ice cream</i>	<b>8</b>
<b>Tarrinas de helado individuales:</b> 7-12 <i>Individual ice cream tubs</i>	<b>5.50</b>
· Chocolate · Vainilla	
<b>Tarta de queso con compota de naranja amarga</b> 1-3-7-12 <i>Cheesecake with bitter orange compote</i>	<b>8</b>
<b>Torrija caramelizada, crema de vainilla y helado de leche merengada</b> 1-3-7-12 <i>Caramelized french toast, vanilla cream, and meringue milk ice cream</i>	<b>8</b>

“The happy ending”

