

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



Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente con tomate y AOVE 1-2 **25€**
Iberian acorn ham accompanied by crispy bread with tomato

Anchoas del cantábrico sobre tosta de brioche y mantequilla de vaca Jersey 1-4-7-12 **18€ (6 ud)**
Cantabrian anchovies on brioche toast and homemade butter

Ostras gillardeau:

Gillardeau oysters:

• **Con aliño ponzu y cítricos** 4-6-11-12 **6€/unid**
With ponzu dressing and citrus

• **Con ají amarillo y perlas de mango** 12-13 **6€/unid**
With yellow chili and mango pearls

• **Con caviar oscietra imperial** 4-12-13 **10€/unid**
With imperial oscietra caviar
(mín. 5 ud)

Gilda de anchoas, aceituna y piparra 4-12 **3€/unid**
Gilda with anchovies, olives and piparra

Ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas y piparras 3-7-12-14 **16€**
Russian salad, pickled mussels, roe and piparra

Croquetas de langostinos al pil pil 1-2-3-7-12 **14€**
Pil pil prawns croquettes

Croquetas de chuleta de ternera 1-3-7-12 **14€**
Beef cutlet croquettes

Langostinos con nuestro pil pil 2-12 **13€**
Prawns in our pil pil



LOS ENTRANTES

THE STARTERS

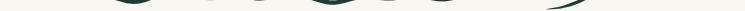


Almejas a la marinera 12-13 <i>Seafood-style clams</i>	18€
Tartar de atún con ajoblanco y huevas de arenque 1-4-6-8-11-12 <i>Tuna tartar with ajoblanco and herring roe</i>	19€
Sopa de pescados y mariscos (rape, bogavante, langostinos, almejas) 2-4-12-13 <i>Fish and seafood soup (monkfish, lobster, prawns, clams)</i>	19€
Ceviche de lubina y berberechos , boniato, cilantro, leche de tigre de mango 4-12-14 y aji amarillo <i>Sea bass and cockle ceviche, sweet potato, coriander and mango and yellow garlic tiger's milk</i>	20€
Carabinero en tartar con su cabeza a la brasa y caviar de arenque 2-4-12 <i>Carabineer tartare with its head grilled and herring caviar</i>	48€
Tradicional Ensalada César , cogollos de lechuga, bacon ahumado, 1-3-4-7-10-12 pollo crujiente, pan tostado, láminas de parmesano, anchoas y nuestra salsa casera <i>Traditional caesar salad, lettuce hearts, smoked bacon, crispy chicken, toasted bread, parmesan shavings, anchovies and our house dressing</i>	16€
Mozzarella de búfala , tomates, anchoas y jamón del mar 4-7-12 <i>Bufala mozzarella, tomatoes, anchovies and sea ham</i>	18€
Salpicón de tomate y aguacate con gamba blanca y vieiras asadas y 2-12-13 mejillones en escabeche <i>Tomato and avocado salpicon with white shrimp and grilled scallop and pickled mussels</i>	20€



FRITURA DEL MAR

CRISPY FROM THE SEA



Boquerones 1-4-12 <i>Anchovies</i>	15€
Calamares 1-12-14 <i>Squid</i>	17€
Rosada 1-4-12 <i>Hake</i>	15€
Cazón en adobo 1-4-12 <i>Marinated dogfish</i>	14€
Fritura mixta (Por persona, mín. 2 personas) 1-4-12 <i>Assorted fish frying (Per person, min. 2 people)</i>	18€ p.p

DEL MAR MEDITERRÁNEO

OFF THE MEDITERRANEAN SEA



Lubina con almejas en salsa verde 4-6-11-12 <i>Sea bass with clams in green sauce</i>	24€
Lubina a la sal 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>	
Lenguado beurre blanc , alcachofas y espárragos 4-7-12 <i>Sole beurre blanc, artichokes and asparagus</i>	32€
Calamar a la plancha , salsa de su tinta y verduras 12-13 <i>Grilled squid with its ink sauce and vegetables</i>	24€
Pulpo a la brasa , cremoso de patata y estofado de setas 3-4-7-12 <i>Grilled octopus, creamy potato and mushroom stew</i>	25€



A LA BRASA ON THE GRILL



Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas 1-10-12 <i>Pork ribs with barbecue sauce and french fries</i>	19.50€
Chuleta de vaca Rubia Gallega 500gr 12 <i>Galician Blonde beef chop 500gr</i>	35€
Churrasco de pollo a la brasa 12 <i>Grilled chicken steak</i>	20€
Chuletas de cordero recental 12 <i>Recent lamb chops</i>	25€
Ribeye de angus Argentino 12 <i>Argentine Angus Ribeye</i>	30€

Todo acompañado de una guarnición de patatas baby con mantequilla al tomillo y pimientos del padrón 7-12
All accompanied by a garnish of baby potatoes with thyme butters and padrón peppers



PAELLAS



- Arroz a banda**, langostinos tigre y rape 2-4-12 **25€**
Banda rice, tiger king prawns and monkfish
- Arroz ibérico**, presa ibérica, hongos y espárragos 12 **24€**
Iberian rice, iberian pork, mushrooms and asparagus
- Arroz negro**, pulpo, langostinos y calamar 2-4-9-12-14 **24€**
Black rice, octopus, prawns and squid
- Arroz de marisco**, bogavante, rape y langostinos 2-4-12 **30€**
Seafood rice, lobster, monkfish and prawns
- Arroz de chuleta rubia gallega** y puerros confitados 12 **28€**
Galician blonde cutlet rice and confit leeks
- Arroz a banda de carabineros** y rape 2-4-12 **55€**
Paella with carabinieri and monkfish

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, jamón ibérico, rúcula, tomate seco y aceite de trufa 1-7-8-12 **16€**
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, coriander
- Hamburguesa de ternera Black Angus 180 gr**, cheddar ahumado, bacon, pepinillos, 1-3-7-12 **18€**
rúcula y salsa de la casa
Black Angus beef burger 180 gr, smoked cheddar, bacon, pickles, arugula and house sauce



Pan muffins relleno de cochinita pibil, cebolla encurtida, cilantro, lechuga 1-3-7-12 **13€**
y mayo-chipotle
Bread muffins filled with cochinita pibil, pickled onion, cilantro, lettuce and chipotle-mayo

Pan muffins relleno de bogavante, crema de carabineros y cogollo de lechuga 1-3-7-12 **16€**
Lobster-filled muffins, shrimp cream and lettuce

SALSAS SAUCES



Ali oli 3-12 **2.50€**

Mayonesa **1.50€**

Kétchup **1.50€**

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



DEL ESPETERO

Dorada 4-12 <i>Sea bream</i>	24€
Lubina 4-12 <i>Sea brass</i>	24€
Pargo 4-12 <i>Snapper</i>	25€ p.p (mín. 2 pax)
Calamar 4-12 <i>Squid</i>	25€
Pulpo 4-12 <i>Octopus</i>	26€
Rodaballo 4-12 <i>Turbot</i>	32€
Sardinas 4-12 <i>Sardines</i>	8€
Langostinos de San Lúcar 2-12 <i>San Lúcar King Prawns</i>	22€

for Mediterranean lovers





POSTRES DESSERTS

- Brownie de cookies tipo americano**, helado de vainilla y salsa de chocolate caliente 12 **8€**
Chocolate cake, vanilla ice cream and hot chocolate sauce
- Milhoja de crema de pistacho** y chocolate negro 1-7-8-12 **9€**
Pistachio cream and dark chocolate millefeuille 
- Flan de huevo** 3-7-12 **8€**
Egg flan
- Tarta de queso** con confitura de higo 1-3-7-12 **9€**
Cheesecake with fig jam
- Torrija de brioche caramelizada** con helado de leche merengada 1-3-7-12 **9€**
Caramelised brioche french toast with cinnamon milkshake ice cream
- Helado Piu Buenissimo** (Tarrina de chocolate blanco, cacao y avellanas) 1-3-6-7 **8€**
Piu Buenissimo Ice Cream (Cup of white chocolate, cocoa and hazelnut)





MENÚ INFANTIL KIDS MENU



- Pizza margarita, tomate y mozzarella** 1-7-12 **14€**
Margherita pizza, tomato, mozzarella
- Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa** 1-3-6-12 **12€**
Chicken fingers with french fries and barbecue sauce
- Hamburguesa con queso acompañado de patatas fritas** 1-3-7-12 **13€**
Cheeseburger accompanied by french fries



*Donde cada bocado puede terminar en una sonrisa...
o en la nariz*

*Where every bite can end in a smile...
or in the nose*



