

... for dolphins lovers



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.



DBC

DE APERITIVO AS AN APERITIF

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente con tomate 1-2	28€
<i>Iberian acorn ham accompanied by crispy bread with tomato</i>	
Anchoas del cantábrico sobre tоста de brioche y mantequilla de vaca Jersey 6 uds	18€
<i>Cantabrian anchovies on brioche toast and homemade butter</i>	
Ostras fine de claire con aliño ponzu y cítricos	6€ / unid
<i>Fine de claire oysters with ponzu dressing and citrus</i>	
Ostras fine de claire con ají amarillo y perlas de mango	6€ / unid
<i>Fine de claire oysters with yellow chili and mango pearls</i>	
Ostras fine de claire con con caviar oscietra imperial (mínimo 5 unidades)	10€ /unid
<i>Fine de claire oysters with imperial oscietra caviar (minimum 5 pieces)</i>	
Gilda de anchoas, aceituna y piparra 4-12	3,50€ / unid
<i>Gilda with anchovies, olives and piparra</i>	
Ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas y piparras 3-7-12-14	16€
<i>Russian potato salad with tuna belly, fish roe and piparra peppers</i>	
Croquetas de langostinos al pil pil 1-2-3-7-12	15€
<i>Pil pil prawns croquettes</i>	
Croquetas de cola de ternera 1-3-7-12	15€
<i>Beef cutlet croquettes</i>	
Langostinos con nuestro pil pil 2-12	15€
<i>Prawns in our pil pil</i>	





LOS ENTRANTES THE STARTERS

- Almejas a la marinera** 12-13 18€
Seafood-style clams
- Tortillitas de camarones con guacamole y gamba blanca** 1-2-3-12 18€
Shrimp fritters with guacamole and white shrimp
- Tartar de salmón, aguacate a la brasa, crema de melón asado y eneldo** 4-6-11-12 18€
Salmon tartare, grilled avocado and roasted melon and dill cream
- Tartar de atún con ajoblanco y huevas de arenque** 1-4-6-8-11-12 19€
Tuna tartar with ajoblanco and herring roe
- Ceviche de lubina y berberechos, boniato, cilantro, leche de tigre de mango y ají amarillo** 4-12-14 20€
Sea bass and cockle, sweet potato, coriander and mango and yellow garlic tiger-s milk
- Cogollos de lechuga, queso de cabra, mango, aceitunas negras, nueces, cebolleta , aliño de higos y balsámico** 7-8-12 18€
Hearts of lettuce, goat cheese, mango, black olives, walnuts, spring onion and a fig and balsamic dressing
- Ensalada César tradicional**, cogollos de lechuga, bacon ahumado, pollo crujiente, pan tostado, láminas de parmesano, anchoas y nuestra salsa casera 1-3-4-7-10-12 18€
Traditional caesar salad, lettuce hearts, smoked bacon, crispy chicken, toasted bread, parmesan shavings, anchovies and our house dressing
- Mozzarella de búfala, alcachofas confitadas y panceta ibérica** 7-12 20€
Buffalo mozzarella, candied artichokes and iberian bacon





DBC

FRITURA DE MÁLAGA THE FRYING

Boquerones 1-4-12 <i>Anchovies</i>	18€
Calamares 1-12-14 <i>Squid</i>	18€
Rosada 1-4-12 <i>Kingklip</i>	17€
Cazón en adobo 1-4-12 <i>Marinated dogfish</i>	16€
Fritura mixta (Por persona, mín. 2 personas) 1-4-12 <i>Assorted fish frying (Per person, min. 2 people)</i>	18€

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>	26€
Lubina a la sal acompañado de verduras y patata baby (mín. 2 personas) <i>Sea bass in salt with vegetables and baby potatoes (min. 2 people)</i> Tiempo mínimo de preparación 45 minutos - <i>Minimum preparation time 45 minutes</i>	52€
Lenguado beurre blanc, alcachofas y espárragos 4-7-12 <i>Sole beurre blanc, artichokes and asparagus</i>	35€
Calamar a la plancha con verduras 12-13 <i>Grilled squid with vegetables</i>	26€
Lomo de salmón a la brasa con crema de mejillones y setas shimeji 4-7-12-13 <i>Grilled salmon loin with mussel cream and shimeji mushrooms</i>	24€
Raviolis de merluza y gambas con almejas al ajillo y huevas de mújol <i>Hake and prawn ravioli with garlic clams and mullet roe</i>	20€
Lomo de atún en tempura, alga wakame y aliño kimchi ponzu 1-4-6-12 <i>Tempura tuna loin wakame seaweed and kimchi ponzu dressing</i>	27€



DBC

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>	20€
Brocheta de pollo a la brasa 12 <i>Grilled chicken skewer</i>	22€
Chuleta de rubia gallega 500gr 12 <i>Galician blonde chop</i>	37€
Chuletas de cordero recental 12 <i>Recent lamb chops</i>	27€
Ribeye de angus Argentino 12 <i>Argentine Angus Ribeye</i>	32€
Secreto de cerdo ibérico 12 <i>iberian pork secret</i>	26€

Todo acompañado de una guarnición de patatas baby con mantequilla al tomillo o patatas fritas y pimientos del padrón

All accompanied by a garnish of baby potatoes with thyme butter or fried potatoes and padrón peppers





DBC

PAELLAS

Arroz a banda, langostinos tigre y rape 2-4-12 <i>Banda rice, tiger king prawns and monkfish</i>	27€
Arroz a banda de carabineros y rape 2-4-12 <i>paella with carabinieri and monkfish</i>	55€
Arroz ibérico, presa ibérica, hongos y espárragos 12 <i>Iberian rice, iberian pork, mushrooms and asparagus</i>	26€
Arroz de pato y jamón iberico 12 <i>Duck and Iberian ham rice</i>	28€
Arroz de marisco, bogavante, rape y langostinos 2-4-12 <i>Seafood rice, lobster, monkfish and prawns</i>	30€
Arroz de chuleta rubia gallega y puerros confitados 12 <i>Galician blonde cutlet rice and confit leeks</i>	30€

Precio por persona, mínimo 2

Price person, min. 2

Nuestros arroces tienen un tiempo mínimo de preparación de 35 minutos

Minimum preparation time of 35 minutes



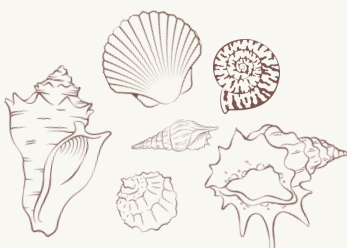
MOMENTO SNACK SNACK MOMENT

Pinsa Toscana , queso mozzarella, jamon ibérico, rúcula, tomate seco y aceite de trufa 1-7- 8-12 <i>Tuscany pizza, mozzarella cheese, fresh smoked mozzarella, iberian ham, arugula, dried tomato and truffle oil</i>	16€
Pinsa mexicana , tomate, mozzarella, chili con carne, jalapeños, cebolla, cilantro 1-7-12 <i>Mexican pizza, tomato, mozzarella, chili with meat, jalapenos, onion and culantro</i>	17€
Hamburguesa de ternera Black Angus 180 gr , queso cheddar ahumado, bacon, pepinillos rúcula y salsa de la casa 1-3-7-12 <i>Black Angus beef burger 180 gr smoked cheddar, bacon, pickles, arugula and house sauce</i>	18€
Steak tartar sobre pan brioche 1-3-10-12 <i>Steak tartare on brioche bread</i>	18€



DEL ESPETO FROM THE SKEWER

Dorada 4-12 <i>Sea bream</i>	28€
Lubina 4-12 <i>Sea bass</i>	28€
Rodaballo 4-12 <i>Turbot</i>	32€
Pargo (Para dos personas) (1kg) 4-12 <i>Snapper</i>	62€
Calamar 4-12 <i>Squid</i>	32€
Sardinas 4-12 <i>Sardines</i>	9€
Langostinos de San lucar 2-12 <i>San Lucar king prawns</i>	25€
Espetos <i>Skewers</i>	9€





MENÚ INFANTIL KIDS MENU

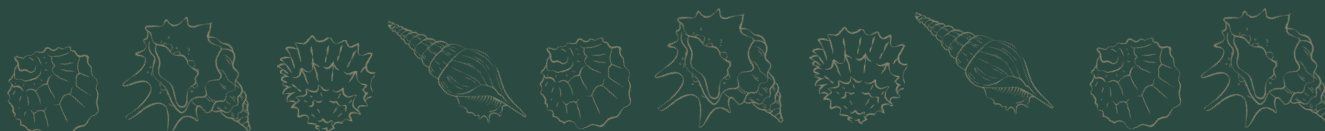
Pizza margarita, tomate y mozzarella 1-7-12 <i>Margherita pizza, tomato, mozzarella</i>	14€
Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa 1-3-6-12 <i>Chicken fingers with fries and barbecue sauce</i>	12€
Hamburguesa con queso acompañado de patatas fritas 1-3-7-12 <i>Cheeseburger accompanied by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

SALSAS SAUCES

Alioli 3-12	3,00€
Mayonesa	1,50€
Kétchup	1,50€

Surtido de panes acompañado de aceite oliva o mantequilla 1-7-12 **4€**
Assortment of breads accompanied by olive oil or butter

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





DBC

POSTRES DESSERTS

Brownie de cookies tipo americano, helado de vainilla y salsa de chocolate caliente 1-3-7-12- <i>Chocolate cake, vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	8€
Crujiente de miel, crema de mascarpone y frutos rojos 1-7-12 <i>Honey crisp, mascarpone cream and red berries</i>	12€
Flan de huevo 3-7-12 <i>Egg flan</i>	8€
Tiramisú de chocolate, crema de pistacho y licor de cacao 1-3-7-12 <i>Chocolate tiramisu with pistachio cream and cocoa liqueur</i>	12€
Torrija de croissant caramelizada con helado de maíz 1-3-7-12 <i>Caramelized croissant french toast with corn ice cream</i>	10€
Helado Piu Buenissimo (tarrina) Chocolate blanco, cacao y avellanas 1-3-6-7 <i>White chocolate cocoa and hazelnut</i>	8€



