

... for dolphins lovers



LOS DELFINES

Beach Restaurant

*Fusionamos la esencia más pura de la **cocina Mediterránea** con un refinado toque contemporáneo, dando vida a una experiencia gastronómica excepcional. Saborea platos frescos, mariscos seleccionados, pescados del día y recetas tradicionales reinterpretadas con maestría, elaboradas siempre con pasión y dedicación.*

Un espacio donde la alta cocina y el mar convergen para brindarte momentos verdaderamente inolvidables.



*We blend the purest essence of **Mediterranean cuisine** with a refined contemporary touch, bringing to life an exceptional gastronomic experience. Savor fresh dishes, selected seafood, daily-caught fish, and traditional recipes masterfully reimagined, all crafted with passion and dedication.*

A space where haute cuisine and the sea converge to offer truly unforgettable moments.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
PRICES WITH TAXES INCLUDED



aperitivos · small bites

Queso Manchego D.O. gran reserva, nueces y uvas ⁷⁻⁸⁻¹² <i>Manchego cheese D.O. Gran reserva, walnuts and grapes</i>	18€
Jamón ibérico de bellota acompañado de pan crujiente con tomate ¹⁻² <i>Iberian acorn ham accompanied by crispy bread with tomato</i>	28€
Anchoas del cantabrico sobre tosta de brioche y mantequilla casera (6 unid) ⁷ <i>Cantabrian anchovies on brioche toast and homemade butter</i>	18€
Ostras "Fine de Claire" / "Fine de Claire" oysters	
~con aliño ponzu y cítricos ⁶⁻¹¹⁻¹²⁻¹³ <i>with ponzu dressing and citrus</i>	6€/un.
~con ají amarillo y perlas de mango ¹²⁻¹³ <i>with yellow chili and mango pearls</i>	6€/un.
~con caviar oscietra imperial (min 5 uni) ⁴⁻¹²⁻¹³ <i>with imperial oscietra caviar</i>	10€/un.
~con esferificación de mignonette ¹²⁻¹³ <i>with mignonette spherification</i>	6€/un.
Gilda de anchoas, aceituna y piparra ⁴⁻¹² <i>Gilda with anchovies, olive and pickled green chili pepper</i>	3.50€/un.
Ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas y piparras ³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ <i>Russian salad, pickled mussels, roe and pickled green chili pepper</i>	16€
Croquetas de langostinos al pil pil ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹² <i>Pil pil king prawns croquettes</i>	15€
Croquetas de cola de ternera ¹⁻³⁻⁷⁻¹² <i>Beef oxtail croquettes</i>	15€
Langostinos con nuestro pil pil ²⁻¹² <i>King prawns in our pil pil</i>	15€
Steak tartar sobre pan brioche ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹² <i>Steak tartare on brioche bread</i>	18€







entrantes · starters

Mejillones a la marinera toque picante ¹²⁻¹³ <i>Mussels sailor with a spicy touch</i>	18€
Tomate de temporada aliñado, boquerones en vinagre y aceituna negras ⁴⁻¹²⁻¹³ <i>Seasoned seasonal tomatoes marinated anchovies & black olives</i>	16€
Tartar de salmón sobre hoja de shiso en tempura y falso caviar ¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹² <i>Salmon tartare on shiso leaf tempura and faux caviar</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€
Ceviche de lubina y berberechos, boniato, cilantro y leche de tigre de mango y aji amarillo ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴ <i>Sea bass and cockle ceviche with sweet potato, coriander, mango tiger's milk with yellow chili</i>	20€
Cogollos de lechuga, queso de cabra, mango, aceitunas negras, nueces, cebolleta, aliño de higos y balsámico ⁷⁻⁸⁻¹² <i>Little gem lettuce with goat cheese, mango, black olives, walnuts, spring onion and fig balsamic dressing</i>	18€
Tradicional ensalada Cesar, cogollos de lechuga, bacon ahumado, pollo crujiente, pan tostado, láminas de Parmesano y nuestra salsa casera ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² <i>Traditional Caesar salad with little gem lettuce, smoked bacon, crispy chicken, toasted bread, Parmesan shavings and our homemade dressing</i>	18€
Mozzarella de búfala, salmorejo, tomate semiseco y jamón de mar ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² <i>Buffalo mozzarella, salmorejo, semi-dried tomato & sea ham</i>	20€





la fritura · fried fish

Boquerones ¹⁻⁴⁻¹² <i>Anchovies</i>	18€	Cazón en adobo ¹⁻⁴⁻¹² <i>Marinated dogfish</i>	16€
Calamares ¹⁻¹²⁻¹⁴ <i>Squids</i>	18€	Fritura mixta ¹⁻⁴⁻¹² (mín. 2 pax) <i>Mixed fried fish</i>	18€
Rosada ¹⁻⁴⁻¹² <i>Hake</i>	17€		

del mar · from the sea

Lubina a la brasa con aliño asiático, tirabeques y setas shiitake ⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹² <i>Grilled sea bass with asian dressing, snow peas and shiitake mushrooms</i>	27€
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</i>	52€ 
Lenguado beurre blanc, alcachofas y espárragos ⁴⁻⁷⁻¹² baby (mín. 2 pax) <i>Sole fish 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 & shimeji mushrooms</i>	25€
Raviolis de merluza y gambas con almejas al ajillo y huevas de mujol ²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹³ <i>Hake and prawn raviolis 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 & kimchi ponzu dressing</i>	27€



LA GALA DE MIJAS

DBC





carnes a la brasa · grilled meat

*GUARNICIÓN DE PATATAS BABY CON MANTEQUILLA AL TOMILLO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN
GARNISHED WITH BABY POTATOES WITH THYME BUTTER AND PADRÓN PEPPERS

Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas 1-10-12 <i>Pork ribs with barbecue sauce and french fries</i>	20€
Pollito coquelet a la brasa 12 <i>Grilled coquelet chicken</i>	25€
Chuleta de vaca rubia gallega (500 gr.) 12 <i>Galician blond beef chop</i>	37€
Chuletas de cordero recental 12 <i>Tender young lamb chops</i>	28€
Ribeye de Angus argentino 12 <i>Argentinian Angus ribeye steak</i>	32€
Secreto de cerdo ibérico 12 <i>Iberian pork skirt steak</i>	26€



arroces · paellas

*PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PAX / TIEMPO DE PREPARACIÓN APROX 35 MINUTOS
PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PAX / APPROX. PREPARATION TIME 35 MINUTES

Arroz a banda, langostinos tigre y rape 2-4-12 <i>Paella with, tiger king prawns and monkfish</i>	27€
Arroz de carabineros y rape 2-4-12 <i>Paella with scarlet prawns and monkfish</i>	55€
Arroz iberico, presa ibérica, hongos y jamón ibérico 12 <i>Paella with iberian pork, mushrooms and iberian cured ham</i>	27€
Arroz mixto, langostinos, rape y pollo coquelet 12 <i>Mixed rice, king prawns, monkfish and coquelet chicken</i>	28€
Arroz de marisco, bogavante, rape y langostinos 2-4-12 <i>Seafood paella, lobster, monkfish and prawns</i>	32€
Arroz de chuleta rubia gallega y alcachofas 12 <i>Galician blond beef chop and artichokes paella</i>	32€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
PRICES WITH TAXES INCLUDED







momento snack

PINSA TOSCANA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² Queso Mozzarella, speck, queso Gorgonzola y pera TUSCANY PINSA <i>Mozzarella cheese, speck, Gorgonzola cheese and pear</i>	16€
PINSA MEXICANA ¹⁻⁷⁻¹² Tomate, queso Mozzarella, chili con carne, jalapeños, cebolla y cilantro MEXICAN PINSA <i>Tomato, Mozzarella cheese, chilli con carne, jalapeños, onion and coriander</i>	17€
HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS (180 gr.) ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Queso Cheddar ahumado, bacon, pepinillos, rúcula y salsa de la casa ANGUS BEEF BURGER (180 gr.) <i>Smoked Cheddar cheese, bacon, pickles, arugula and house sauce</i>	18€



salsas • sauces

SALSA ALI OLI ³⁻¹² GARLIC & OLIVE OIL SAUCE	3€
SALSA MAYONESA MAYONNAISE SAUCE	1.50€
SALSA KETCHUP KETCHUP SAUCE	1.50€
Surtido de panes con aceite de oliva o mantequilla ¹⁻⁷⁻¹² <i>Assortment of breads accompanied by olive oil or butter</i>	4€
Pan sin gluten <i>Gluten free bread</i>	



LA CALA DE MIJAS

DBC





del espeto · from the skewer

Dorada 4-12 <i>Gilt head bream</i>	28€
Lubina 4-12 <i>Sea bass</i>	28€
Rodaballo 4-12 <i>Turbot</i>	32€
Pargo (1000 gr. min. 2 pax) 4-12 <i>Snapper</i>	62€
Calamar 4-12 <i>Squid</i>	32€
Sardinas 4-12 <i>Sardines</i>	9€



para niños · for kids

*MENÚ PARA NIÑOS EDAD HASTA LOS 10 AÑOS
KIDS' MENU, FOR CHILDREN 10 AND UNDER

PIZZA MARGARITA 1-7-12 Tomate y queso Mozzarella MARGHERITA PIZZA Tomato and Mozzarella cheese	14€
Fingers de pollo con patatas fritas 1-3-6-12 <i>Chicken fingers with french fries</i>	12€
Hamburguesa con queso y patatas fritas 1-3-7-12 <i>Cheese burger with french fries</i>	13€





Brownie de cookies tipo americano, helado de vainilla y salsa de chocolate caliente 1-3-7-12

*American-style cookie brownie, vanilla ice cream
and warm chocolate sauce*

Crujiente de miel, crema de Mascarpone y frutos rojos 1-7-12

Flan de huevo 3-7-12

Tiramisú de chocolate, crema de pistacho y

Chocolate tiramisu with pistachio cream and cocoa liqueur

Torrija de croissant caramelizada con helado de maíz 1-3-7-12

AI ÉRGENOS

Si sufre de algún tipo de alergia alimentaria no dude en consultar con nuestro personal antes de realizar su pedido

ALLERGENS

If you suffer from any food allergy, please consult our staff before placing your order



TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN DIARIAMENTE CON
INGREDIENTES DE PRIMERA CALIDAD Y DE MÁXIMA FRESCURA

ALL OUR DISHES ARE PREPARED DAILY USING TOP-QUALITY,
ULTRA-FRESH INGREDIENTS

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
PRICES WITH TAXES INCLUDED



LA CALA DE MIJAS
DBC

