DELFINES BEACH CLUB



DBC

LA CALA DE MIJAS

CARTA

Invierno 2026

ENTRANTES

Starters

Queso manchego D.O. gran reserva, nueces y uvas 7·8 — 18€
Manchego cheese D.O. gran reserva, walnuts and grapes

Jamón ibérico de bellota con pan crujiente y tomate 1 — 28€
Acorn-fed Iberian ham with crispy bread and tomato

Anchoas del Cantábrico sobre tosta de brioche y mantequilla de vaca Jersey (6 uds.) 1·4·7·12 — 18€
Cantabrian anchovies on brioche toast with Jersey cow butter (6 pcs)

Ostras Fine de Claire
Fine de Claire oysters · price per unit

- Aliño ponzu y cítricos 6·11·12·13 · *ponzu and citrus* — 6€
- Ají amarillo y perlas de mango 12·13 · *yellow chili and mango pearls* — 6€
- Esferificación de mignonette 12·13 · *mignonette spherification* — 6€
- Caviar Oscietra imperial (mín. 5 uds.) 4·12·13 · *imperial Oscietra caviar (min. 5)* — 10€

Gilda de anchoa, aceituna y piparra 4·12 — 3,50€ ud.
Gilda with anchovy, olive and piparra pepper

Ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas y piparras 3·4·7·12·14 — 16€
Russian salad with tuna belly, roe and piparra peppers

Croquetas de langostinos al pil pil 1·2·3·7 — 15€
Pil pil prawn croquettes

Croquetas de jamón ibérico 1·3·7·12 — 15€
Iberian ham croquettes

Croquetas de pollo thai 1·3·7·12 — 15€
Thai chicken croquettes

Langostinos con nuestro pil pil 2 — 15€
Prawns in our pil pil

ENTRANTES

Starters

Steak tartar tradicional sobre pan brioche 1·10·12 — 18€
Traditional steak tartare on brioche bread

Taco mexicano de ribeye con salsa de chiles y tomatillos verdes — 16€
Mexican ribeye taco with chili and green tomatillo salsa

Taco mexicano crujiente de ventresca de atún (crudo marinado), guacamole, jalapeños, cilantro y lima 1·4·12 — 15€
Crispy Mexican taco of marinated raw tuna belly, guacamole, jalapeños, coriander and lime

Brioche de cordero, rúcula y mayonesa de su jugo 1·3·7·12 — 16€
Lamb brioche, rocket and mayonnaise made from its own jus

Mejillones a la marinera con un toque picante 13 — 18€
Mussels marinière with a spicy touch

Sopa de pescado y marisco (rape, langostinos, almejas y bogavante) 2·4·13 — 19€
Fish and seafood soup (monkfish, prawns, clams and lobster)

Tartar de atún con ajoblanco y caviar de arenque 1·4·6·8·11·12 — 19€
Tuna tartare with ajoblanco and herring roe

Ceviche de lubina y berberechos, boniato, cilantro y leche de tigre de mango y ají amarillo 1·4·12·13 — 20€
Sea bass and cockle ceviche, sweet potato, coriander, mango and ají amarillo tiger's milk

ENSALADAS

Salads

Cogollos, queso de cabra, mango, polvo de aceituna negra, nueces, cebolleta y aliño de higos y balsámico 7·8 — 18€

Lettuce hearts, goat cheese, mango, black olive powder, walnuts, spring onion, fig and balsamic dressing

Ensalada César tradicional: cogollos, bacon ahumado, pollo crujiente, pan tostado, lascas de parmesano y nuestra salsa 1·3·4·7·10·12 — 18€

Traditional Caesar salad: lettuce hearts, smoked bacon, crispy chicken, croutons, parmesan shavings and our house dressing

Poke de pollo crujiente o salmón (crudo marinado) con puntalette, aguacate, bimi, mango, tomate cherry, wakame, nueces y salsa oriental 1·4·6·8·11·12 — 20€

Crispy chicken or marinated raw salmon poke with puntalette pasta, avocado, bimi, mango, cherry tomato, wakame, walnuts and oriental sauce

LA FRITURA

Fried fish

Boquerones 1·4·12 — 18€

Anchovies

Calamares 1·12·13 — 18€

Squid

Rosada 1·4·12 — 17€

Kingklip

Cazón en adobo 1·4·12 — 16€

Marinated dogfish

Fritura mixta (mín. 2 personas) 1·4·12·13 — 18€ p.p.

Mixed fried fish (min. 2 people)

DEL MAR

From the sea

Lubina a la sal con verduras y patata baby (mín. 2 pax · 45 min) 4·12 — 52€
Salt-baked sea bass with vegetables and baby potatoes (min. 2 · 45 min)

Lubina asada a la marinera con almejas 2·4·13 — 27€
Roasted sea bass marinière with clams

Salmón beurre blanc, setas shiitake y espárragos blancos 4·7·12 — 25€
Salmon beurre blanc, shiitake mushrooms and white asparagus

Calamar a la brasa con verduras 13 — 26€
Grilled squid with vegetables

Raviolis de merluza y gambas en salsa de eneldo y huevas de arenque 2·3·4·7·13 — 20€
Hake and prawn ravioli in dill sauce with herring roe

Ventresca de atún asada con caldo de jamón ibérico y alcachofas 4·12 — 27€
Roasted tuna belly with Iberian ham broth and artichokes

DEL ESPETO

From the espeto

Sardinas 4 — 9€
Sardines

Dorada 4 — 28€
Sea bream

Lubina 4 — 28€
Sea bass

Rodaballo 4 — 32€
Turbot

Calamar 13 — 32€
Squid

Pargo (1 kg · mín. 2 pax) 4 — 62€
Red snapper (1 kg · min. 2)

A LA BRASA

From the grill

Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas 10·12 — 20€
Barbecue pork ribs with french fries

Pollito coquelet a la brasa 12 — 25€
Grilled coquelet chicken

Secreto de cerdo ibérico — 26€
Iberian pork secreto

Chuletas de cordero recental — 28€
Young lamb chops

Ribeye de angus argentino — 32€
Argentine Angus ribeye

Chuleta de rubia gallega (500 g) — 37€
Galician blonde beef chop (500 g)

Magret de pato a la pimienta verde 7·12 — 22€
Duck magret with green peppercorn sauce

Guarnición de patatas baby con mantequilla al tomillo y pimientos del Padrón
Served with thyme-butter baby potatoes and Padrón peppers

SALSAS Y PAN

Sauces & bread

Alioli 3·12 — 3€
Aioli

Pimienta verde 7·12 — 3€
Green peppercorn

Mayonesa 7·12 — 1,50€
Mayonnaise

Kétchup 12 — 1,50€
Ketchup

Surtido de panes con aceite de oliva o mantequilla 1·7·12 — 4€
Bread selection with olive oil or butter · gluten-free available

ARROCES

Rice & paella

Arroz a banda con langostinos tigre y rape 2·4·12 — 27€
Arroz a banda with tiger prawns and monkfish

Arroz ibérico con presa, hongos y jamón ibérico 12 — 27€
Iberian rice with presa, wild mushrooms and Iberian ham

Arroz mixto con langostinos, calamar y pollo coquelet 2·12·13 — 28€
Mixed paella with prawns, squid and coquelet chicken

Arroz de chuleta de rubia gallega y alcachofas 12 — 32€
Galician blonde beef chop rice with artichokes

Arroz de marisco con bogavante, rape y langostinos 2·4·12 — 34€
Seafood paella with lobster, monkfish and prawns

Arroz de carabineros y rape 2·4·12 — 55€
Carabinero prawn and monkfish rice

Precio por persona · mínimo 2 personas · 35 min de preparación
Price per person · minimum 2 people · 35 min preparation

MOMENTO SNACK

Gourmet snacks

Pizza toscana: mozzarella, speck, gorgonzola y pera 1·7·8·12 — 18€
Tuscan pizza: mozzarella, speck, gorgonzola and pear

Pizza mexicana: tomate, mozzarella, chili con carne, jalapeños, cebolla y cilantro 1·7·12 — 18€
Mexican pizza: tomato, mozzarella, chili con carne, jalapeños, onion and coriander

Pizza margarita: tomate, mozzarella, orégano y AOVE 1·7·12 — 16€
Margherita pizza: tomato, mozzarella, oregano and extra virgin olive oil

Hamburguesa de angus (180 g), cheddar ahumado, bacon, pepinillos, rúcula y salsa de la casa 1·3·7·12 — 18€
Angus beef burger (180 g), smoked cheddar, bacon, pickles, rocket and house sauce

POSTRES

Desserts

Flan de huevo 3·7 — 8€
Egg custard flan

Coulant de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente 1·3·7·12 — 8€
Chocolate coulant with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Tarta de queso con Chips Ahoy 1·3·7·12 — 9€
Cheesecake with Chips Ahoy

Tiramisú y chocolate 1·3·7·12 — 12€
Tiramisu and chocolate

MENÚ INFANTIL

Kids' menu

Pizza margarita, tomate y mozzarella 1·7·12 — 15€
Margherita pizza, tomato and mozzarella

Fingers de pollo con patatas fritas 1·3·6·12 — 12€
Chicken fingers with french fries and barbecue sauce

Hamburguesa con queso y patatas fritas 1·3·7·12 — 13€
Cheeseburger with french fries



Gracias por tu visita

Thank you for visiting

Si tienes alguna alergia o intolerancia, consulta a nuestro equipo.

Please inform our team of any allergies or intolerances.

LOS DELFINES BEACH CLUB · LA CALA DE MIJAS