

Delphina

SERRANO

Kitchen open all day
(09:00 am - 00:00 am)

BREAKFASTS & SNACKS

Juices and Fruits

FRUIT SALAD (MANGO, WILD FRUITS AND PASSION FRUIT JUICE)	8,50€
ORGANIC GREEK YOGURT WITH FRUIT, GRANOLA AND HONEY	8,50€
NATURAL ORANGE JUICE	5,00€
ORGANIC DETOX JUICE (GRANNY SMITH APPLE, SPINACH, PARSLEY, CUCUMBER, GINGER AND ORGANIC HONEY)	6,50€
ACAI WITH FRUITS AND GRANOLA	12,50€

Croissants

CROISSANT OR PASTRY OF THE DAY	2,60€
GRILLED WITH JAM AND BUTTER	2,95€
NUTELLA	3,95€
HAM AND CHEESE	4,95€

Toasts

WHOLE WHEAT TOAST WITH TOMATO AND EVOO	2,60€
ORGANIC AVOCADO AND EVOO TOAST	5,60€
IBERIAN "BELLOTA" HAM TOAST WITH TOMATO	6,90€
SMOKED SALMON TOAST, RICOTTA CHEESE AND AVOCADO	7,90€
PEANUT BUTTER, BANANA, SALT AND HONEY TOAST	6,50€

Organic eggs

SPANISH TORTILLA "PINCHO"	5,00€
2 EGGS ANY STYLE (OMELETTE, SUNNY-SIDE-UP, SCRAMBLED OR POACHED)	9,50€
2 EGGS BENEDICT WITH SMOKED SALMON AND SPINACH	11,90€
DELPHINA'S CAVIAR OMELETTE WITH SALMON, CHIVES AND CREAM CHEESE	38,00€
POACHED EGGS WITH CAVIAR (SALMON & SPINACH)	49,50€

Sandwichs & Burguer

HAM AND CHEESE GRILLED SANDWICH	6,90€
PROSCIUTTO AND CHEESE TRUFFLED SANDWICH	8,90€
VEGETABLE SANDWICH (AVOCADO, CELERY, TOMATO, RICOTTA, EGG, SPINACH AND ARUGULA)	13,50€
ROAST BEEF SANDWICH (ROAST BEEF, ARUGULA, SPINACH AND MUSTARD SAUCE)	15,50€
SAYAGUÉS YOUNG BEEF BURGER (ECOLOGICAL) WITH BACON, CHEDDAR, LETTUCE AND TOMATO	17,90€

Sweets

"CHURROS" WITH CHOCOLATE	5,50€
FRENCH TOAST	8,50€
BELGIAN WAFFLES (WITH WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE OR STRAWBERRY JAM)	7,50€
HOMEMADE PANCAKES (WITH CREAM AND CHOCOLATE OR STRAWBERRY JAM)	7,50€

Desserts and Cakes

APPLE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM	7,50€
CHEESECAKE (WITHOUT GLUTEN)	7,50€
CARROT CAKE	7,50€
BROWNIE SPROUTS	7,50€
BANOFFEE (WITHOUT GLUTEN)	7,50€
HOMEMADE ICE CREAM CHOCOLATE, HAZELNUT, STRAWBERRY, VANILLA AND LEMON	7,50€

To share

IBERIAN "BELLOTA" HAM WITH TOASTED BREAD AND TOMATO	19,50€	34,00€
ARTISAN MI-CUIT FOIE WITH FIG JAM	14,00€	24,00€
CHEESE BOARD (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN)	18,00€	29,50€
OYSTERS SPECIAL SELECTION SORLUT Nº2	6,50€	UND
CAVIAR OSCIETRA PARÍS 1925	15G - 48,00€	30G - 125€

MENU

Suggestions

OYSTERS SPECIAL SELECTION SORLUT Nº2	6,50€	UND
SPANISH ANCHOVIES AND "BOQUERONES" (BERMEO SELECTION)	19,50€	
MUSSELS "A LA CRÈME FRAÎCHE"	19,80€	
IBERIAN "BELLOTA" HAM WITH TOASTED BREAD AND TOMATO	19,50€	34,00€
ARTISAN MI-CUIT FOIE WITH FIG JAM	14,00€	24,00€
CHEESEBOARD (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN)	18,00€	29,50€
CAVIAR OSCIETRA PARÍS 1925	15G - 48,00€	30G - 125€

Starters

ARTICHOKE HEARTS WITH IBERIAN "BELLOTA" HAM	15,50€	
RUSSIAN SALAD WITH SHRIMPS AND SCARLET PRAWNS	10,50€	19,50€
BAKED EGGPLANT PARMIGIANA LASAGNA	18,50€	
CREAMY CEVICHE OF SEA BASS AND SWEET POTATO CREAM	23,00€	
STEAK TARTAR	14,00€	24,00€
SALMON TARTAR WITH AVOCADO AND OLD MUSTARD	23,00€	
OPEN OMELETTE WITH PRAWNS AND GARLIC SEEDS	16,50€	
OPEN OMELETTE WITH FOIE AND CARAMELIZED ONION	18,00€	
OPEN OMELETTE WITH CAVIAR, SALMON, CREAM CHEESE AND CHIVES	39,50€	

Salads

SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA	16,50€
BURRATA SALAD WITH CANDIED CHERRY TOMATOES	19,00€
TIGER PRAWN SALAD, MICRO MEZCLUM WITH CITRUS VINAIGRETTE	21,00€
VEGAN BUDDHA BOWL WITH CHICKEN OR SHRIMP	19,00€

Principals

SOUP OF THE DAY (PUMPKIN OR GAZPACHO)	14,00€
CREAMED CORN WITH POACHED EGG, TRUFFLE AND CRISPY HAM	16,50€
COOKED DELPHINA "IN A SINGLE TURN"	19,50€
THAI STYLE FREE-GROUND CHICKEN GREEN CURRY WITH VEGETABLES	23,00€
MOREL MUSHROOM AND POACHED EGG RISSOTTO	24,00€
TONNARELLI PASTA WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE	21,00€
RIGATONE PASTA WITH BUTTER AND CAVIAR	49,50€

Fish

OCTOPUS WITH PEPPER AND POTATO	26,50€
CANTABRIAN HAKE WITH ROASTED PEPPERS	27,00€
COD LOIN WITH TOMATO TRADITIONAL STYLE	27,00€
ALMADRABA TUNA TARTAR WITH AVOCADO	28,00€

Meats

SAYAGUESA YOUNG BEEF BURGER	18,50€
DUCK CONFIT WITH PEDRO XIMENEZ	26,50€
SPANISH BULL TAIL STEW	26,00€
PARIS COFFEE SINGLET WITH MASHED POTATOES	28,50€

Desserts

CHOCOLATE BROWNIE	8,50€
BANOFFEE (WITHOUT GLUTEN)	8,50€
CHEESECAKE (WITHOUT GLUTEN)	8,50€
APPLE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM	8,50€
WILD FRUIT AND MANGO SALAD WITH PASSION FRUIT JUICE	8,50€

10% VAT included in prices (On the terrace, a 10% increase in the price will be applied)

Delphina

SERRANO

Cocina abierta todo el día • Kitchen open all day
(09:00 am - 00:00 am)

DESAYUNOS & MERIENDAS

Zumos y Frutas

ENSALADA DE FRUTAS (MANGO, FRUTAS SILVESTRES Y ZUMO DE MARACUYA)	8,50€
YOGUR GRIEGO ECOLOGICO CON FRUTA, GRANOLA Y MIEL	8,50€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	5,00€
ZUMO ORGÁNICO DETOX (MANZANA GRANNY SMITH, ESPINACAS, PEREJIL, PEPINO, JENGIBRE Y MIEL ORGÁNICA)	6,50€
ACAI CON FRUTAS Y GRANOLA	12,50€

Croissants

CROISSANT O BOLLERÍA DEL DÍA	2,60€
A LA PLANCHA CON MERMELEDA Y MANTEQUILLA	2,95€
NUTELLA	3,95€
JAMÓN Y QUESO	4,95€

Tostadas

INTEGRAL CON TOMATE Y AOVE	2,60€
AGUACATE ORGÁNICO Y AOVE	5,60€
MOLLETE DE JAMÓN DE BELLOTA CON TOMATE	6,90€
SALMÓN AHUMADO, QUESO RICOTTA Y AGUACATE	7,90€
CREMA DE CACAHUETE, PLÁTANO, SAL Y MIEL	6,50€

Huevos ecológicos

PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS	5,00€
2 HUEVOS AL GUSTO (EN TORTILLA, FRITOS, REVUELTOS O POCHE)	9,50€
2 HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN AHUMADO Y ESPINACAS	11,90€
TORTILLA ESPONJOSA DELPHINA DE CAVIAR, SALMÓN, CEBOLLINO Y QUESO CREMA	38,00€
HUEVOS POCHE CON CAVIAR (SALMÓN Y ESPINACAS)	49,50€

Sandwichs & Burguer

CALIENTE DE JAMÓN Y QUESO	6,90€
TRUFADO CON PROSCIUTTO Y QUESO	8,90€
VEGETAL (AGUACATE, CELERI, TOMATE, RICOTTA, HUEVO, ESPINACAS Y RÚCULA)	13,50€
ROAST BEEF (ROAST BEEF, RÚCULA, ESPINACAS Y SALSA DE MOSTAZA)	15,50€
BURGER DE BUEY JOVEN SAYAGUÉS (ECOLÓGICO) CON BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y TOMATE	17,90€

Dulces

CHOCOLATE CON CHURROS	5,50€
FRENCH TOAST	8,50€
TORTITAS CASERAS (CON NATA Y CHOCOLATE O MERMELEDA DE FRESAS)	7,50€
GOFRE ARTESANO (CON NATA, FRUTA Y CHOCOLATE O MERMELEDA DE FRESAS)	7,50€

Postres y Tartas

TARTA TATÍN CON HELADO DE VAINILLA	7,50€
TARTA DE QUESO (SIN GLUTEN)	7,50€
TARTA DE ZANAHORIA	7,50€
BROTOS DE BROWNIE	7,50€
BANOFFEE (SIN GLUTEN)	7,50€
HELADOS ARTESANOS (3 BOLAS) DE CHOCOLATE, AVELLANAS, FRESA, VAINILLA Y LIMÓN	7,50€

Para compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN TOSTADO Y TOMATE	19,50€	34,00€
FOIE MI-CUIT ARTESANO CON CONFITURA DE HIGOS	14,00€	24,00€
TABLA QUESOS DEL PAIS (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN) (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN)	18,00€	29,50€
OSTRAS SELECCIÓN ESPECIAL SORLUT Nº2	6,50€ UND	
CAVIAR OSCIETRA PARÍS 1925	15G - 48,00€	30G -125€

CARTA

Sugerencias

OSTRAS SELECCIÓN ESPECIAL SORLUT Nº2	6,50€ UND	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y BOQUERONES (SELECCIÓN BERMEO)	19,50€	
MEJILLONES "A LA CRÈME FRAÎCHE"	19,80€	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN TOSTADO Y TOMATE	19,50€	34,00€
FOIE MI-CUIT ARTESANO CON CONFITURA DE HIGOS	14,00€	24,00€
TABLA QUESOS DEL PAIS (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN) (MANCHEGO, MAHÓN, IDIAZÁBAL, VALDEÓN)	18,00€	29,50€
CAVIAR OSCIETRA PARÍS 1925	15G - 48,00€	30G -125€

Entrantes

FLORES DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO	15,50€	
ENSALADILLA RUSA DE CARABINEROS Y GAMBONES	10,50€	19,50€
LASAGNA PARMIGIANA DE BERENJENA AL HORNO	18,50€	
CEVICHE CREAMOSO DE LUBINA CON CAMOTE	23,00€	
STEAK TARTAR DE VACA MADURADA	14,00€	24,00€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MOSTAZA ANTIGUA	23,00€	
TORTILLA ABIERTA DE GAMBONES Y AJETES	16,50€	
TORTILLA ABIERTA DE FOIE Y CEBOLLA CARMELIZADA	18,00€	
TORTILLA ABIERTA DE CAVIAR, SALMÓN, QUESO CREMA Y CEBOLLINO	39,50€	

Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA	16,50€
ENSALADA DE BURRATA CON TOMATES CHERRY CONFITADOS	19,00€
ENSALADA DE LANGOSTINOS TIGRE, MICRO MEZCLUM CON VINAGRETA DE CÍTRICOS	21,00€
BUDDHA BOWL VEGANO CON POLLO O GAMBONES	19,00€

Principales

CREMA DEL DÍA (CALABAZA O GAZPACHO)	14,00€
CREMA DE MAIZ CON HUEVO POCHE, TRUFA Y CRUJIENTES DE JAMÓN	16,50€
COCIDO DELPHINA "EN UN SOLO VUELCO"	19,50€
CURRY VERDE DE POLLO DE CORRAL ESTILO THAILANDES CON VERDURAS	23,00€
RISSOTTO DE SETA COLMENILLA Y HUEVO POCHE	24,00€
PASTA TONNARELLI CON SETAS Y TRUFA	21,00€
PASTA RIGATONE A LA MANTEQUILLA Y CAVIAR	49,50€

Pescados

PULPO AL PIMENTÓN CON PATATA	26,50€
MERLUZA DE CANTÁBRICO CON PIMIENTOS ASADOS	27,00€
LOMO DE BACALAO CON TOMATE AL ESTILO TRADICIONAL	27,00€
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON AGUACATE	28,00€

Carnes

HAMBURGUESA DE BUEY JOVEN SAYAGUESA	18,50€
CONFIT DE PATO AL PEDRO XIMENEZ	26,50€
RABO DE TORO ESTOFADO	26,00€
SOLOMILLO CAFÉ DE PARÍS CON PURÉ DE PATATA	28,50€

Postres

BROWNIE DE CHOCOLATE	8,50€
BANOFFEE (SIN GLUTEN)	8,50€
TARTA DE QUESO (SIN GLUTEN)	8,50€
TARTA TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	8,50€
ENSALADA DE FRUTAS SILVESTRES Y MANGO CON ZUMO FRUTA DE LA PASIÓN	8,50€

10% de IVA incluido en los precios (en terraza se aplicará un 10% de incremento en el precio)