



PAIN ARTISANAL, toasts maison, beurre aromatisé, tapenade d'olives (par personne) - 3

SOUPE DE LÉGUMES du jour - 5

SOUPE DE POISSON MÉROU, croûtons frits - 9

VELOUTÉ DE TOMATE RÔTIE, œuf à basse température - 7

TOAST DE POULPE RÔTI, tomate, olives, pickles de carottes maison - 8

SALADE DE FROMAGE FRAIS, confiture de potiron, noix caramélisées, pomme - 14

SALADE CÉSAR, poulet grillé, parmesan, anchois - 16

CROQUETTES DE SAUCISSES PORTUGAISES, chutney de poivrons (2 unités) - 5

PICA-PAU DE BŒUF, pickles maison - 14

SAMOSAS AU FROMAGE DE CHÈVRE, miel, noisettes, salade verte, vinaigrette à la moutarde (2 unités) - 9

SEICHE FRITE, mayonnaise à l'ail, citron vert, coriandre - 9

GAMBAS FRITES À LA POÊLE, toasts maison - 14

MORUE « À BRÁS » DE LA CHEF, salade verte - 19

MORUE À LA DELFINA, mayonnaise aux câpres - 21

STEAK DE THON GRILLÉ, chou portugais, sauce à la moutarde, purée de patate douce - 24

FILETS DE SAINT-PIERRE, riz crémeux à la tomate, coriandre - 21

FILET DE BAR GRILLÉ, « açorda » à la coriandre, sauce aux palourdes façon Bulhão Pato - 22

RIZ CRÉMEUX À LA MÉROU ET AUX FRUITS DE MER dans la casserole - 26

TOURNEDO DE BŒUF À LA PORTUGAISE, œuf au plat, frites - 24

POITRINE DE PINTADE RÔTIE, épinards, riz crémeux aux champignons - 26

PORC IBÉRIQUE GRILLÉ, « migas » de saucisses portugaises, chou portugais - 23

VENTRE DE COCHON DE LAIT CONFIT AU FOUR, purée de chou-fleur rôti, sauce à l'orange, chips - 19

HAMBURGER DE BŒUF À LA DELFINA, pain brioche, oignon rouge caramélisé, bacon, fromage, œuf au plat, frites, sauce cocktail - 18

AUBERGINE GRATINÉE, fromage de chèvre, salade verte - 14

LÉGUMES RÔTIS « À BRÁS », olives, salade verte - 16

ORGE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, asperges vertes, œuf croustillant - 18

MOUSSE AU CHOCOLAT (70% de cacao), fleur de sel, orange déshydratée - 6

GÂTEAU AU CHOCOLAT (70% de cacao) sans farine - 6

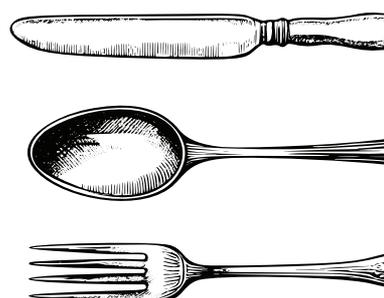
ÎLES FLOTTANTES ET CHURROS, cannelle - 6

TARTELETTE AU CITRON VERT MERINGUÉE - 6

TIRAMISU, biscuits à la cuiller maison - 6

GLACES (vanille, citron vert-citron, chocolat, fruits rouges) - 3

FRUIT du jour - 4



*TVA incluse. Livre des réclamations disponible.  
Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits  
pouvant provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.  
Informations sur les allergènes disponibles sur demande.*



PAN ARTESANAL, tostadas caseras, mantequilla aromatizada, tapenade de aceitunas (por persona) - 3

SOPA DE VERDURAS del día - 5

SOPA RICA DE MERO, croutons fritos - 9

CREMA DE TOMATE ASADO, huevo a baja temperatura - 7

TORRADA DE PULPO ASADO, tomate, aceitunas, encurtidos de zanahoria caseros - 8

ENSALADA DE REQUESÓN, compota de calabaza, nueces caramelizadas, manzana - 14

ENSALADA CÉSAR, pollo a la parrilla, parmesano, anchoas - 16

CROQUETAS DE CHORIZO Y EMBUTIDOS, chutney de pimientos (2 uni.) - 5

“PICA-PAU” DE SOLOMILLO, encurtidos caseros - 14

SAMOSAS DE QUESO DE CABRA, miel, avellanas, ensalada verde, vinagreta de mostaza (2 uni.) - 9

CALAMAR FRITO, mayonesa de ajo, lima, cilantro - 9

GAMBAS FRITAS EN SARTÉN, tostadas caseras - 14

BACALAO A LA BRÁS DE LA CHEF, ensalada verde - 19

BACALAO A LA DELFINA EN CAZUELA, mayonesa de alcaparras - 21

LOMOS DE ATÚN A LA PARRILLA, col portuguesa, salsa de mostaza, puré de boniato - 24

FILETES DE PEZ GALLO, arroz meloso de tomate, cilantro - 21

FILETE DE LUBINA A LA PARRILLA, migas de cilantro, salsa de almejas a la Bulhão Pato - 22

ARROZ MELOSO DE MERO Y BIVALVOS en la cazuela - 26

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PORTUGUESA, huevo a caballo, papas fritas - 24

PECHUGA DE PINTADA AL HORNO, espinacas, arroz cremoso de champiñones - 26

LOMITO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA, migas de embutidos, col portuguesa - 23

BARRIGA DE LECHÓN CONFITADA EN EL HORNO, puré de coliflor asada, salsa de naranja, papas chips - 19

HAMBURGUESA A LA DELFINA, pan brioche, cebolla morada caramelizada, bacon, queso, huevo frito, papas fritas, salsa cóctel - 18

BERENJENA GRATINADA, queso de cabra, ensalada verde - 14

BRÁS DE VERDURAS ASADAS, aceitunas, ensalada verde - 16

CEBADA DE SETAS SILVESTRES, espárragos verdes, huevo crujiente - 18

MOUSSE DE CHOCOLATE (70% cacao), flor de sal, naranja deshidratada - 6

PASTEL DE CHOCOLATE (70% cacao) sin harina - 6

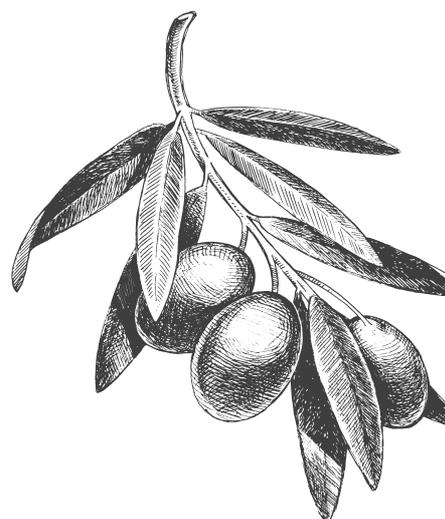
MERENGUES Y CHURROS, canela - 6

TARTELETA DE LIMA MERENGADA - 6

TIRAMISÚ, palitos de la Reina caseros - 6

HELADOS (vainilla, lima-limón, chocolate, frutos rojos) - 3

FRUTA del día - 4



*IVA incluido. Libro de reclamaciones disponible.  
Nuestros platos pueden contener sustancias o productos  
que pueden causar alergias o intolerancias alimentarias.  
Información sobre alérgenos disponible bajo petición.*