



DOROTEA

HORTA 1904

Menjar de Gust



Dorotea ve del grec i vol dir regal dels déus, però aquest local es diu així en record de " La Doro", **nascuda a l'Horta dels safretjos** abans de la Primera Gerra Mundial. Ben plantada, de mirada clara, bona cuinera i amb opinions pròpies, **na Dorotea representa totes les dones fortes i obertes de la seva època**, capaces de remenar i remar, aquí a Horta i arreu, contra els múltiples corrents adversos que **no van aconseguir fer-les recular.**

Dorotea viene del griego y significa regalo de los dioses, pero este local se llama así en recuerdo de "La Doro", **nacida en Horta de los lavaderos** antes de la Primera Guerra Mundial. Mujer de Bien, de mirada clara , buena cocinera y con opiniones propias, **Dorotea representa a todas las mujeres fuertes y abiertas de su época**, capaces de remover y remar, aquí en Horta y en todas partes, contra las múltiples corrientes adversas que **nunca consiguieron hacerlas retroceder**




DOROTEA

Carta

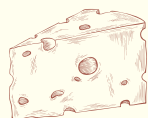
PICA Y PICA

PRECIO



- Anchoas del Cantabrico "00" 10,50€
-  Chips de berenjena rebozada con miel 6,80 €
-  Bravas Dorotea 6,20 €
- Coca de jamón ibérico brie y rúcula 10,0 €
-  Alcachofa confitada con la sugerencia del chef 6,50 €
- Nuevo Tosta mil hojas caramelizada con burrata y sardina aumada 9,50 €

QUESO QUE SABE A BESO



- Tabla de quesos variados 17,50 €

CHARCUTERIA



- Tabla de jamón ibérico 18,50 €
- Tabla mixta de ibéricos 15,90 €

PAN CON TOMATE



- Pan cristal con tomate 3,80 €

CROQUETAS Y COQUETAS



- De ceps 2,20 €
- De pollo y jamón 2,20 €
- De cecina 2,20€
- De calamar en su tinta 2,20 €
- De Gambón 2,20 €



LO MÁS VERDE

Dorotea (Mezclum , guacamole , salmón , piñones y vinagreta de mostaza)	12.80 €
Mundaka (Bonito , tomate , cebolleta y calamata)	11,80€
Tomate y cebolleta	7,00 €
Burrata con puerros escalivados, tomate y romesco	15,00 €
Nuevo Ensalada verde de judía kenia con espárragos y parmesano	12,50 €



UN PAR DE HUEVOS

Ecológicos y de gallinas contentas

Con virutas de Jamón Ibérico	14,00 €
Con queso fundido toque trufado	14,00 €
Tortilla de Bacalao estilo sidrero	12,00 €



PARA LOS CARNÍVOROS

Chuleton a la piedra de vaca madura 30 a 60 días. 1kg	54,00 €
Mediana de vaca reposada 250 g	20,00 €
Nuevo Solomillo de buey con demi-grace y patata baby	22.90 €
Solomillitos de pollo rebozado	11,00 €
Steak tartar Dorotea	18.00 €
Hamburguesa XL 210g con cebolla caramelizada y queso fundido	14,90 €
Nuevo Meloso de cordero con parmentier de patata y reducción de oporto	19.50 €



DE CUCHARA Y CHUP CHUP

Cazuela de callos con "cap i pota"	9,50 €
Rabo de toro al vino tinto	18.00 €





DEL MAR MARINERO




Calamarcitos olé	14,00 €
El tartar de atún y aguacate de Pol	12,50 €
Bacalao a baja temperatura con pisto	16,00€
Ceviche de vieira , langostinos y maracuyá	16,90€
Pulpo brasa con puré de patata y romesco	21,00 €
Pulpo con cachelos	16,00 €
Calamarcitos de playa a la plancha con cherry , rúcula y paté de oliva	13,90 €
Pescado del dia según mercado	SM€
Nuevo Cazuela de Gambas al ajillo	14,90 €

ARROCES Y PASTAS

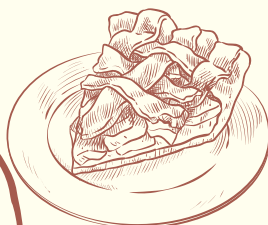
Arroz Minimo 2 personas



Arroz de bogavante (Caldoso o Seco)	25,00 €
Arroz negro con almejas	20,50 €
Arroz de montaña según temporada	19,50 €
 Arroz de Verduras	17,90 €
Pasta fresca del chef Giovanni	13,50 €
Canelones de rustido Dorotea	13,00 €



LO MAS DULCE DE DOROTEA 5.50€



Tarta de zanahoria	
Coulant de chocolate con helado de pistacho	
Tarta de queso Dorotea	
Tartaleta de chocolate con helado de yogur y frambuesas	
Nuevo Torrija de la casa	



Dispones de platos veganos o adaptables.



Si tienes alguna intolerancia coméntanoslo.



Lo que no te comas o bebas llévatelo a casa.