

DOROTEA

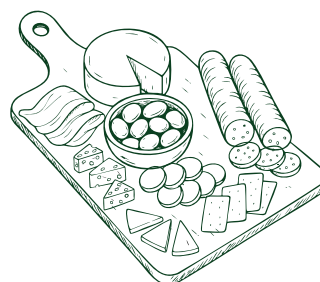
Horta *Menjar de Gust* 1904

PICA y PICA

BOQUERONES EN VINAGRE	9,50
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00"	11,50
TOSTA MIL HOJAS (2 unidades) caramelizada con burrata y sardina ahumada	10,50
CHIPS DE BERENJENA REBOZADA con miel y escamas de sal	9,50
BRAVAS DOROTEA	6,90
FOUNDUE DE BRIE con tomate seco confitado y tostaditas	18,90
ALCACHOFA CONFITADA con jamón ibérico y queso manchego	6,90
PIMIENTOS DEL PADRÓN	8,00
SOLOMILLO de pollo rebozado	13,50
CALAMARCITOS OLÉ con mayonesa de lima y menta	14,50
PAN CRISTAL con tomate	3,80

TABLAS

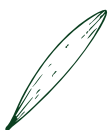
QUESO SABE A BESO tabla de quesos variado	19,90
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO	20,50
TABLA MIXTA DE IBÉRICOS	19,50



CROQUETAS y COQUETAS

DE CEPES, POLLO Y JAMÓN,
CHULETÓN, CALAMAR EN SU
TINTA, GAMBÓN

2,60 Uni.



Disponemos de platos veganos o adaptables.

Si tienes alguna intolerancia coméntanoslo.

Lo que no te comas o bebas llévatelo a casa (suplemento adicional)

Disponemos de platos celíacos o adaptables.



LO MÁS VERDE

DOROTEA

mezclum, guacamole, salmón, cebolla encurtida, piñones y vinagreta de miel-mostaza 13,80

MUNDAKA

ventresca de Atún, tomate rosa, cebolleta y oliva kalamata 13,80

TOMATE Y CEBOLLETA

9,90

BURRATA

con puerros escalivados, tomate cherri, romesco y albahaca 15,00

ENSALADA GRIEGA

mézclum, tomate seco, kalamata, queso feta y vinagreta de frutos rojos 13,80

UN PAR DE HUEVOS

Ecológicos y de gallinas contentas

CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO 14,00

CON QUESO BRIE FUNDIDO con un toque trufado 14,00

TORTILLA DE BACALAO estilo sidrería 13,20

PARA LOS CARNÍVOROS

CHULETÓN A LA PIEDRA DE VACA MADURADA PREMIUM

30 a 60 días. 1kg con guarnición de patatas, pimientos del Padrón y Piquillo 65,00

MEDIANA DE VACA REPOSADA

250gr 22,00

SOLOMILLO DE BUEY

con demi-glacé de oporto y patata baby al tomillo 24,50

STEAK TARTAR DOROTEA

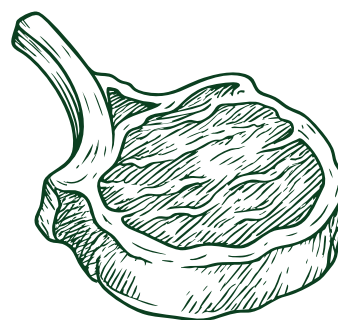
19,20

HAMBURGESA DE ANGUS

210g con cebolla caramelizada y queso cheddar Americano fundido y mayonesa trufada 18,50

MELOSO DE CORDERO

con parmentier de patata trufado, setas y reducción de oporto 22,50

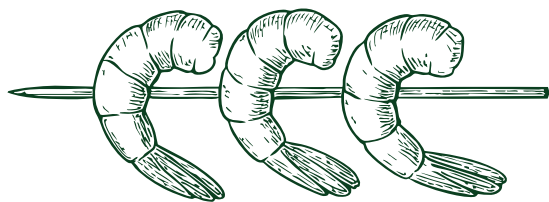


DE CUCHARA Y CHUP CHUP



CAZUELA DE CALLOS CON "CAP I POTA" 12,00

RABO DE TORO AL VINO TINTO con patatas fritas y Padrón 22,50



DEL MAR MARINERO

TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN
con guacamole, chips de yuca,
mayonesa de wasabi y huevas de trucha 18,50

BACALAO A BAJA TEMPERATURA
con muselina y pisto 21,50

CEVICHE DE PEZ LIMÓN Y GAMBA
con leche de tigre de maracuyá 18,90

PULPO BRASA
con puré de patata y romesco 24,00

PULPO CON CACHELOS 19,00

CALAMARCITOS DE PLAYA
a la plancha con ensalada de rúcula,
cherry y oliva de kalamata 16,80

PESCADO DEL DÍA
(según mercado) SM

CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO 16,50

ARROCES Y PASTAS

Arroz Mínimo 2 personas

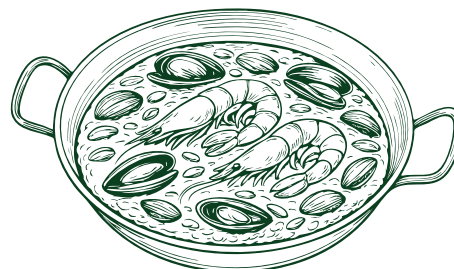
ARROZ DE BOGAVANTE
(caldo o seco) 26,90/p

ARROZ NEGRO
con zamburiña gratinada y gambón 22,90/p

ARROZ DE MONTAÑA
(según temporada) 22,50/p

ARROZ DE VERDURAS
de temporada 19,90/p

CANELONES DE RUSTIDO DOROTEA 15,50



(Arroces y paellas disponibles solo al mediodía)

LO MÁS DULCE DE DOROTEA

TARTA DE ZANAHORIA	6,00	TORRIJA DE LA CASA	6,00
COULANT DE CHOCOLATE con helado de pistacho	5,50	HELADOS ARTESANOS (según temporada)	5,50
TARTA DE QUESO DOROTEA	6,80	TIRAMISÚ CASERO	5,20
TARALETA DE CHOCOLATE con helado de yogur y frambuesas	6,00	COCA DE LLAVANERAS	5,50