

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	11,70
CHIPS DE BERENJENA REBOZADA con miel y escamas de sal	10,90
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	9,00
SOLOMILLO de pollo rebozado	13,50
CALAMARCITOS OLÉ con mayonesa de lima y menta	14,50
PAN CRISTAL con tomate	4,00



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

2,90 Uni.

Disponemos de platos veganos o adaptables.

Si tienes alguna intolerancia coméntanoslo.

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

Disponemos de platos celiacos o adaptables.

LO MÁS VERDE

DOROTEA
mezclum, guacamole, salmón, cebolla
encurtida, piñones y vinagreta de
miel-mostaza 14,00

MUNDAKA
ventresca de Atún, tomate rosa,
cebolleta y oliva kalamata 14,50

TOMATE Y CEBOLLETA 9,90

BURRATA
con puerros escalivados, tomate cherri
confitado, 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 70,00

MEDIANA DE VACA MADURADA
maduración de 40 días 300gr 22,00

SOLOMILLO DE BUEY
con demi-glacé de oporto y patata baby
al tomillo 24,90

STEAK TARTAR DOROTEA 19,20

HAMBURGESA DE ANGUS
210g con cebolla caramelizada, lechuga,
tomate, queso cheddar Americano
fundido y mayonesa trufada 18,50

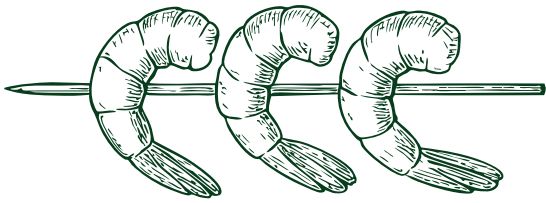
MELOSO DE CORDERO
Con parmentier de patata trufada,
shiitake glaseado y demi-glacé 23,50



DE CUCHARA Y CHUP CHUP

CAZUELA DE CALLOS CON "CAP I POTA" 12,80

RABO DE TORO AL VINO TINTO
con patatas fritas y Padrón 24,50



DEL MAR MARINERO

TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN con guacamole, chips de yuca, mayonesa de wasabi y huevas de trucha	22,00
BACALAO A BAJA TEMPERATURA con muselina y pisto	22,90
CEVICHE DE PEZ LIMÓN Y GAMBÓN con leche de tigre de maracuyá	21,90
PULPO BRASA con puré de patata y romesco	24,00
PULPO CON CACHELOS	22,90
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 (caldoso o seco)	26,90/p
ARROZ NEGRO con zamburiña gratinada y gambón	24,20/p
ARROZ DE MONTAÑA con carrillera de ternera, setas, espárragos y alcachofa	23,90/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	6,50	TORRIJA DE LA CASA	6,50
COULANT DE CHOCOLATE con helado de pistacho	6,00	HELADOS ARTESANOS (según temporada)	5,50
TARTA DE QUESO DOROTEA	7,00	TIRAMISÚ CASERO	5,20
TARTELETA DE CHOCOLATE con helado de yogur y frambuesas	6,50		