

Bodega / Wines

Tintos Red

	Copa	Botella
Beronia (D.O. Rioja)	2,70	13,50
Naxus (D.O. Ribera Duero)	2,80	14,00

Blancos White

Castillo Blanco de Albarizade (Bodegas Barbadillo)	2,40	12,50
Tierra Blanca (Bodegas Páez Morilla)	2,40	12,50
Tierra Blanca / semidulce (B. Páez Morilla)	2,40	12,50
Árabe / semidulce (VT Extremadura)	2,70	13,50
Barbadillo VI Cool (Bodegas Barbadillo)	2,70	13,50
Viña Oropéndola (D.O. Rueda)	2,80	14,00

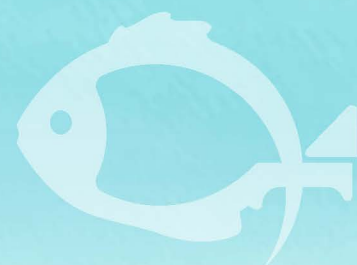
Sherry Sherry

Fino Quinta (Bodegas Osborne)	1,80	13,00
Fino Pavón (Bodegas Caballero)	1,80	13,00
Manzanilla La Gitana (Bodegas Hidalgo)	1,80	13,00
Manzanilla Solear (Bodegas Barbadillo)	1,80	13,00
Cream Canasta (Bodegas Williams & Humbert)	2,30	-
Oloroso Alfonso (Bodegas González Byass)	2,60	-
Pedro Ximénez Néctar (Bodegas González Byass)	2,50	-
Moscatel Padre Lerchundi (Bodegas Caballero)	2,00	-



LA DORADA

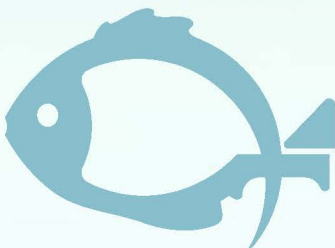
Tapas · Restaurante



Tradición Familiar

1980

www.ladoradarestaurantes.com



LA
DORADA

CARTA

Entrantes / Starters

	Tapas	1/2 ración
Huevas aliñadas Seasoned fish roe	3,20	8,50
Chocos aliñados Seasoned cuttlefish	3,50	8,50
Ensaladilla Spanish potatoe salad	3,00	8,50
Patatas Alioli Alioli potatoes	3,00	8,00
Patatas bravas Spicy potatoes	3,00	8,00
Croquetas caseras de jamón Ham croquettes	3,25	8,00
Queso curado Cured cheese	2,80	8,00
Paté de cabracho Scorpion fish cake	3,00	9,50
Tortillas de camarones Shrimps omelette	Unidad 2,50	-
Huevos de choco a la plancha ó fritos Grilled ó fried cuttlefish eggs	-	10,00

Ensaladas / Salads

	Media	Entera
Tomate rosa aliñado (Dressed pink tomato)	-	6,00
Mixta Mixed (lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, huevo y atún) (lettuce, tomato, onion, corn, carrot, egg and tuna)	5,00	8,00

Revueltos / Scrambled

	Plato
De la Casa of the restaurant (con champiñones, trigueros y jamón) (with mushrooms, wild asparagus, and ham)	9,00
De patatas y chorizo of potatoes with sausage	8,50

Mariscos / Shellfish

	(150 gr)	(250 gr)
Gambas cocidas o plancha Cooked / Grilled shrimp 75€ Kg	11,25	18,75
Langostinos cocidos o plancha Cooked / Grilled prawns 75€ Kg	(200 gr) 15,00	(300 gr) 22,50
Gambas al ajillo Garlic shrimps	11,00	-
Almejas a la marinera Clams to the sailor	-	14,00
Almejas de la casa (con langostinos y jamón)	-	15,00

Pescado Frito / Fried Fish

	Tapas	1/2 ración
Boquerones Fried anchovies	3,00	8,00
Cazón en adobo Dogfish pickled	3,00	8,00
Merluza rebozada (pavía) Breaded hake	3,50	8,50
Gallo empanado Roosterfish Breaded	3,75	11,00
Acedías Fried European flounder	-	9,00
Tiras de choquitos Chunks Squid Fried	-	10,00
Pijotas Young hake	-	12,00
Puntillitas Ried small squids	-	13,00
Salmonetitos Red mullet	-	11,00

Pescado Plancha / Grilled Fish

	Tapas	Plato
Marrajo Mako cooked	3,75	11,00
Choco entero con salsa verde Squid (whole)	-	38,00€ / kg
Pez espada Swordfish	-	13,00
Dorada de estero Sea bream	-	36,00€ / Kg
Lenguado Sole	-	45,00€ / kg

Para más variedad consúltenos. For more variety, contact us

Carnes / Meats

	Tapas	Plato
Serranito Pig sandwich with fried green pepper and ham	4,00	-
Pinchito de pollo Chicken small brochette	3,50	-
Lagrimitas de pollo Chicken tears	3,50	-
Solomillo al roquefort Sirloin steak with cheese	3,50	-
Albondigas con tomate Meatballs with tomato	3,40	7,00
Carrillada de cerdo "al toro" Pig's cheek	3,80	11,00
Solomillo ibérico Iberian pork tenderloin	-	13,00
Solomillo ibérico con salsa roquefort Iberian pork tenderloin with cheese or mushroom sauce	-	14,00
Pechuga de pollo a la plancha Chicken breast grilled	-	8,00
Pechuga de pollo empanada Chicken breast breaded	-	9,00

(Salsas roquefort, suplemento de 1 € al precio del plato)

(Roquefort sauces, supplement of € 1 at the price of the dish)

Guisos / Stews

	Tapas	Plato
Marrajo a la marinera Mako cooked to sea cuisine	4,00	-
Choco al escándalo Scandal Squid	4,00	-
Albondigas de merluza Fish meatballs	3,50	7,50
Paella Paella rice (domingos / sundays)	3,00	8,00

Postres / Desserts

Pudin (Casero) Homemade Pudding	4,00
Flan de huevo (Casero) Homemade Egg custard	3,75
Crema limón con Lotus (Obrador P. Mesa) Lemon cream with biscuit	3,75
Mousse de chocolate (Obrador Pepe Mesa) Chocolate Mousse	3,75
Tocino de cielo (Obrador Pepe Mesa) Candied egg	3,75
Tarta imperial (Obrador Pepe Mesa) Imperial cake	4,00
Tarta imperial de chocolate (Obrador Pepe Mesa) Imperial cake with chocolate	4,00

Bebidas / Drinks

Agua 0,50L Water 0,50L	1,30
Agua 1L Water L	2,00
Agua con gas Carbonated water	1,75
Caña de cerveza Mahou 5 Estrellas Glass of beer	1,70
Caña de cerveza sin alcohol Alcohol-free beer	1,70
Maceta de cerveza 0,50L Big glass beer	3,00
Maceta de cerveza 0,50L sin alcohol Alcohol-free beer	3,00
Tinto de verano Red wine with lemon or white soda	1,80
Refrescos Refreshments	1,60
Lipton Tea refreshments	2,00
Aquarade Refreshments lemon / orange (gas-free)	2,00

Pan y picos por comensal 1,00€. Salsa extra 1€. Los precios están expresados en euros con IVA incluido. Ante cualquier duda, pida nuestra carta de alérgenos.

Bread and picks for diner € 1,00 Extra sauce 1€. Prices are expressed in euros with VAT included. If you have any doubt, ask for our allergen letter.



Tradición Familiar

