

Bodega

Tintos

Copa Botella

El Coto (D.O. Rioja)	2,70	13,50
Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)	2,80	14,00
Sembro (D.O. Ribera del Duero)	2,95	15,00
Naxus (D.O. Ribera Duero)	2,80	14,00

Blancos

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

Sherry

Fino Quinta (Bodegas Osborne)	1,80	13,00
Fino Pavón (Bodegas Caballero)	1,80	13,00
Fino Tío Pepe (Bodegas González Byass)	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	-
Cream Solera 1847 (Bodegas González Byass)	2,50	-
Oloroso Alfonso (Bodegas González Byass)	2,60	-
Pedro Ximénez Néctar (Bodegas González Byass)	2,50	-
Moscatel Padre Lerchundi (Bodegas Caballero)	2,00	-
Amontillado Viña AB 12 años (B. González Byass)	3,00	-



LA OTRA DORADA

Tapas · Restaurante

LA OTRA DORADA



www.ladoradarestaurantes.com

Tradición Familiar

1980

Entrantes

	Tapa	1/2 ración
Huevas aliñadas	3,20	8,50
Chocos aliñados	3,50	8,50
Ensaladilla	3,00	8,50
Patatas Alioli	3,00	8,00
Patatas bravas	3,00	8,00
Croquetas caseras de jamón	3,25	8,00
Tosta de mechada y huevo de codorniz	-	6,00
Queso curado	2,80	8,00
Queso frito con mermelada de arándanos	3,00	9,00
Tortillitas de camarones	(unidad) 2,50	-
Paté de cabracho	3,00	9,50
Huevo de choco a la plancha o frito	-	10,00

Revueltos

Revuelto de patatas y chorizo	9,00
-------------------------------	------

Sopas

Sopa de picadillo (arroz, huevo y jamón)	6,00
--	------

Ensaladas

La Otra (mezclum, mango, granada, queso fresco, semillas, tomate cherry y vinagre de manzana)	-	9,00
Mixta (lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro y zanahoria rallada)	5,00	8,00
Tomate rosa aliñado	6,00	

Mariscos

	1/2 ración	ración
Gambas cocidas ó a la plancha (75€ Kg)	11,25 150 grs	18,75 250 grs
Langostinos cocidos ó a la plancha (75€ Kg)	15,00 200 grs	22,50 300 grs
Gambas al ajillo	11,00	-
Almejas a la marinera	-	14,00
Almejas de la Casa (con jamón y langostinos)	-	15,00

Carnes

	Tapa	Plato
Serranito (con pimiento frito y jamón)	4,00	-
Pinchito de pollo	3,50	-
Solomillo al roquefort o a la pimienta	3,50	-
Carrillada al toro	4,00	11,00
Albóndigas en tomate	3,40	7,00
Lagarto ibérico	4,00	-
Solomillo de cerdo ibérico	-	13,00
Solomillo ibérico roquefort o a la pimienta	-	14,00
Brocheta de solomillo y bacón	-	12,00
Presa ibérica con jamón	-	16,00
Pechuga de pollo a la plancha	-	8,00
Pechuga de pollo empanada	-	9,00
(salsas roquefort ó pimienta, suplemento de 1 € al precio del plato)		

Pescados Fritos

	Tapa	1/2 ración
Acedías	-	10,00
Choquitos en tiras fritos	-	10,00
Cazón en adobo	3,00	8,00
Merluza rebozada (Pavía)	3,50	8,50
Gallo empanado	3,75	11,00
Puntillitas	-	12,00
Choco entero frito	-	38,00€/kg

Pescados Plancha

	Tapa	Plato
Marrajo	3,75	11,00
Choco entero con salsa verde	-	38,00€/kg
Pez espada	-	13,00
Dorada de estero	-	36,00€/kg
Lenguado	-	45,00€/kg



Guisos

	Tapa	Plato
Albóndigas de merluza	3,50	7,50
Calamares rellenos (viernes, sábado y domingos)	Aprox.	15,00
Merluza a la roteña	4,00	-
Corvina a la marinera	4,25	-
Paella (domingos)	3,00	8,00

Postres

De nuestro jefe de cocina y repostero

Pudin de frutas	4,00
Flan de huevo	3,75
Mousse de chocolate negro	4,50
Mousse de chocolate blanco y almendras	4,50
Tarta de queso	5,00
Tocino de cielo (Obrador Pepe Mesa)	3,75
Tarta imperial (Obrador Pepe Mesa)	4,00
Crema de Limón	3,75



Pan y picos por persona 1€

Ante cualquier duda, solicite nuestra carta de alérgenos

Los precios están expresados con IVA incluido