

Entrantes / Starters

	Tapas	1/2 ración
Huevas aliñadas Seasoned fish roe	3,50	9,00
Chocos aliñados Seasoned cuttlefish	4,00	10,00
Ensaladilla Spanish potatoe salad	3,25	8,50
Patatas fritas con Alioli Fried Alioli potatoes	3,25	8,50
Patatas bravas Spicy potatoes	3,25	8,50
Croquetas caseras de jamón Ham croquettes	3,50	8,50
Alcachofa confitada al oloroso Choke confit in Sherry sauce	4,50	-
Queso curado de oveja Cured sheep's cheese	3,00	9,00
Paté de cabracho Scorpion fish cake	3,50	10,00
Huevos de choco (plancha o frito) Grilled or fried cuttlefish eggs	-	10,00
Paleta Ibérica de bellota (50 grs) Acorn-fed Iberian ham	-	12,00
Gambas cristal con pimientos asados caramelizados y huevo Fried shrimps with caramelised roasted peppers and egg	-	9,00
Sopa de picadillo Soup (arroz, huevo y jamón) (rice, egg and ham)	-	6,00

Ensaladas / Salads

	Pequeña	Mediana
Mixta Mixed (lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, huevo y atún) (lettuce, tomato, onion, corn, carrot, egg and tuna)	5,00	8,00
César Caesar (mezclum, tomate, pollo a la plancha, parmesano y salsa César) (mix, tomato, grilled chicken, parmesan and sauce)	6,00	9,00
Tomate aliñado Dressed blue tomato	-	6,00

Mariscos / Shellfish

Gambas cocidas o plancha Cooked / Grilled shrimp 75€ Kg	12,00 (150 gr)	20,00 (250 gr)
Gambas al ajillo Garlic shrimps	-	11,00
Gambas fritas Fried shrimp	-	9,00
Almejas a la marinera Clams to the sailor	-	15,00
Almejas de la casa (con langostinos y jamón) Clams of the restaurant, with prawns and ham	-	16,00



Pescado Frito / Fried Fish

	Tapas	1/2 ración
Boquerones Fried anchovies	3,50	9,00
Cazón en adobo Pickled dogfish	3,50	9,00
Merluza rebozada (pavía) Breaded hake	3,75	9,00
Gallo empanado Roosterfish Breaded	4,00	11,00
Acedías Small sole	-	10,00
Choquitos fritos Chunks Squid Fried	-	11,00
Salmonetitos Red mullet	-	11,00
Pijotas Young hake	-	12,00
Puntillitas Ried small squids	-	13,00
Frito surtido Fried assortment (chocos, acedías, salmonetes, adobo, boquerones y gambas)	-	18,00

Pescado Plancha / Grilled Fish

	Tapas	Plato
Marrajo Mako cooked	4,00	11,00
Choco entero con salsa verde Squid (whole)	-	38,00€ / kg
Pez espada Swordfish	-	13,00
Bacalao confitado con pisto casero Grilled cod	-	15,00
Dorada de estero Sea bream	-	38,00€ / kg
Lenguado Sole	-	50,00€ / kg
Para más variedad consúltenos. For more variety, contact us		

Carnes / Meats

	Tapas	Plato
Montadito de lomo Pork small sandwich	3,50	-
Pinchito de pollo Chicken small brochette	3,50	-
Mini aneto de pollo Breaded chicken fillet	4,00	-
Solomillo al Pedro Ximénez o al roquefort Sirloin for Sherry wine or Sirloin roquefort cheese	3,50	-
Albóndigas en tomate (de cerdo) Pork meatballs with tomato	3,50	7,00
Carrillada a la naranja Meat pork for the orange	3,80	11,00
Novillo en salsa Young bull steer in sauce	3,80	11,00
Pechuga de pollo a la plancha Chicken breast grilled	-	8,00
Pechuga de pollo empanada Chicken breast breaded	-	9,00
Solomillo ibérico Iberian pork sirloin	-	13,00
Solomillo ibérico con salsa (Pedro Ximénez o al roquefort) Iberian pork sirloin with sauce	-	14,00
Entrecot de ternera (350gr aprox.) Veal cutlet	-	50,00€ / kg

(Salsas suplemento de 1 € al precio de la tapa o el plato)

Guisos / Stews

	Tapas	Plato
Choco al pan frito Spanish stew of squid	4,00	-
Cazón a la marinera Stewed dogfish	3,80	-
Merluza a la roteña Hake with vegetables	4,00	-
Albondigas de merluza Hakefish meatballs	3,50	7,00
Paella (Domingos) Typical spanish rice (Sundays)	3,50	8,00

Postres / Desserts

Arroz con leche Rice pudding	3,90
Tarta de queso con mermelada de arándanos Cheesecake with blueberry jam	4,75
Pudin de frutas Pudding fruit	4,20
Flan de huevo Egg flan	3,90
Mousse de chocolate (Obrador Pepe Mesa) Chocolate mousse	3,90
Tocino de cielo (Obrador Pepe Mesa) Candied egg	3,90
Tarta imperial (Obrador Pepe Mesa) Imperial cake	4,20

Bebidas / Drinks

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

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

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

Bodega / Wines

Tintos Red

	Copa Botella	
Montecillo (D.O. Rioja)	2,70	13,50
Beronia (D.O. Rioja)	2,70	13,50
Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)	2,80	14,00
Celeste Roble (D.O. Ribera Duero)	2,80	14,00
Sembro (D.O. Ribera Duero)	2,95	15,00
Barbazul (Tierra de Cádiz)	2,80	14,00
Entrechuelos Roble (Bodegas Miguel Domecq)	2,80	14,00

Blancos White

Barbadillo Blanco de Albariza (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
Entrechuelos Chardonnay (Bodegas Miguel Domecq)	2,80	14,00
José Pariente (D.O. Rueda)	3,00	17,00
Viña Oropéndola (D.O. Rueda)	2,40	12,50
Árabe / semidulce (VT Extremadura)	2,80	14,00
Barbadillo VI Cool (Frizzante)	2,70	13,50

Rosados Pink

Barbadillo (Bodegas Barbadillo)	-	12,50
---------------------------------	---	-------

Sherry 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
Solera 1847 (Bodegas González Byass)	2,30	-
Cream Santa María (Bodegas Osborne)	2,50	-
Oloroso 10RF (Bodegas Osborne)	2,80	-
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 NUEVA DORADA

Tapas · Restaurante



Tradición Familiar

1980



www.ladoradarestaurantes.com