

Postres / Desserts

Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	4,10
Tarta de queso con mermelada de arándanos <i>Cheesecake with blueberry jam</i>	4,75
Pudin de frutas <i>Pudding fruit</i>	4,50
Flan de huevo <i>Egg flan</i>	4,10
Mousse de chocolate (Obrador Pepe Mesa) <i>Chocolate mousse</i>	4,10
Tocino de cielo (Obrador Pepe Mesa) <i>Candied egg</i>	4,10
Tarta imperial (Obrador Pepe Mesa) <i>Imperial cake</i>	4,50



Nuestros fundadores,
Manuel Márquez y Regla Manzano



LA NUEVA DORADA

Tapas · Restaurante



Tradición Familiar

1980

www.ladoradarestaurantes.com

Entrantes / Starters

	Tapas	1/2 ración
Huevas aliñadas	Seasoned fish roe	3,85 10,50
Chocos aliñados	Seasoned cuttlefish	4,40 12,00
Ensaladilla	Spanish potatoe salad	3,75 9,50
Patatas fritas con Alioli	Fried Alioli potatoes	3,50 9,00
Patatas bravas	Spicy potatoes	3,50 9,00
Croquetas caseras de jamón	Ham croquettes	4,00 10,00
Alcachofa confitada con langostinos al oloroso	Choke confit with prawns in Sherry sauce	4,80 -
Queso curado de oveja	Cured sheep's cheese	3,50 9,00
Paté de cabracho	Scorpion fish cake	4,00 12,00
Huevos de choco (plancha o frito)	Grilled or fried cuttlefish eggs	- 12,00
Gambas cristal con pimientos asados caramelizados y huevo	Fried shrimps with caramelised roasted peppers and egg	- 11,00
Sopa de picadillo	Soup (arroz, huevo y jamón) (rice, egg and ham)	- 6,50

Ensaladas / Salads

	Pequeña	Mediana
Mixta	Mixed (lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, huevo y atún) (lettuce, tomato, onion, corn, carrot, egg and tuna)	5,50 8,50
César	Caesar (mezclum, tomate, pollo a la plancha, parmesano y salsa César) (mix, tomato, grilled chicken, parmesan and sauce)	6,50 9,00
Tomate aliñado	Dressed blue tomato	- 7,00

Mariscos / Shellfish

Gambas cocidas o plancha	Cooked / Grilled shrimp	13,50 (150 gr)	22,50 (250 gr)
Gambas al ajillo	Garlic shrimps	-	12,00
Gambas fritas	Fried shrimp	-	10,00
Almejas a la marinera	Clams to the sailor	-	19,00
Almejas de la casa (con langostinos y jamón)	Clams of the restaurant, with prawns and ham	-	19,00

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.

Pescado Frito / Fried Fish

	Tapas	1/2 ración
Boquerones	Fried anchovies	3,80 10,00
Cazón en adobo	Pickled dogfish	3,80 10,00
Merluza rebozada (pavía)	Breaded hake	4,00 10,00
Gallo empanado	Roosterfish Breaded	4,50 12,00
Choquitos fritos	Chunks Squid Fried	- 12,50
Acedías	Small sole	- 13,00
Salmonetitos	Red mullet	- 13,00
Pijotas	Young hake	- 13,00
Frito surtido	Fried assortment (chocos, acedías, salmonetes, adobo, boquerones y gambas)	22,00 Ración

Pescado Plancha / Grilled Fish

	Tapas	Plato
Marrajo	Mako cooked	4,25 11,50
Pez espada	Swordfish	- 13,00
Bacalao confitado con pisto casero	Grilled cod	- 16,50
Choco entero con salsa verde	Squid (whole)	- 38,00€/kg
Dorada de estero	Sea bream	- 40,00€/kg
Lenguado	Sole	- 55,00€/kg
Para más variedad consúltenos. For more variety, contact us		

Carnes / Meats

	Tapas	Plato
Montadito de lomo	Pork small sandwich	3,75 -
Pinchito de pollo	Chicken small brochette	3,75 -
Mini aneto de pollo	Breaded chicken fillet	4,20 -
Solomillo al Pedro Ximénez o al roquefort	Sirloin for Sherry wine or Sirloin roquefort cheese	3,90 -
Albóndigas en tomate (de cerdo)	Pork meatballs with tomato	3,75 7,00
Carrillada a la naranja	Meat pork for the orange	4,00 12,00
Novillo en salsa	Young bull steer in sauce	4,00 12,00
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	- 14,00
Solomillo ibérico con salsa (Pedro Ximénez o al roquefort)	Iberian pork sirloin with sauce	- 15,00
Entrecot de ternera	(350gr aprox.) Veal cutlet	- 52,00€/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	4,40 -
Merluza a la roteña	Hake with vegetables	4,20 -
Albondigas de merluza	Hakefish meatballs	3,80 7,50
Paella (Domingos)	Typical spanish rice (Sundays)	3,80 9,00

Bodega / Wines

Tintos Red

	Copa	Botella
Montecillo (D.O. Rioja)	3,20	16,50
Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)	3,20	16,50
Celeste Roble (D.O. Ribera Duero)	3,40	18,00
Sembro (D.O. Ribera Duero)	3,40	18,00
Entrechuelos Roble (Bodegas Miguel Domecq)	3,20	16,50
Barbazul (Tierra de Cádiz)	-	19,00

Blancos White

Tierra Blanca (Bodegas Páez Morilla)	2,80	15,00
Tierra Blanca / semidulce (B. Páez Morilla)	2,90	15,50
Entrechuelos Chardonnay (Bodegas Miguel Domecq)	3,20	16,50
Viña Oropéndola (D.O. Rueda)	3,00	16,00
José Pariente (D.O. Rueda)	3,50	19,00
Castillo de Miraflores / semi (D.O. Rueda)	3,00	16,00
Barbadillo VI Cool (Frizzante)	3,00	16,00

Sherry

Fino Quinta (Bodegas Osborne)	2,20	16,00
Fino Pavón (Bodegas Caballero)	2,70	18,00
Fino Tío Pepe (Bodegas González Byass)	2,20	16,00
Manzanilla La Gitana (Bodegas Hidalgo)	2,20	16,00
Manzanilla Gabriela (Bodegas Barrero)	2,75	18,00
Solera 1847 (Bodegas González Byass)	2,60	-
Cream Santa María (Bodegas Osborne)	3,20	-
Oloroso 10RF (Bodegas Osborne)	3,20	-
Oloroso Alfonso (Bodegas González Byass)	3,00	-
Pedro Ximénez Néctar (Bodegas González Byass)	3,00	-
Moscatel Padre Lerchundi (Bodegas Caballero)	2,40	-
Amontillado Viña AB 12 años (B. González Byass)	3,40	-