

PICA PICA

Anchoas del Cantábrico.		13,50 €
Ensaladilla Dorita.		6,70€
Boquerones.		8,90 €
Tostada Barceloneta: Piquillos con Sardina Ahumada.		9,90 €
Tostada Navarra: Piquillos con Anchoas del Cantábrico.		11,50€
Chips de Berenjena rebozada con miel.		6,70 €
Patatas Bravas Dorita.		6,50 €
Habitas con Virutas de Jamón Ibérico.		11,80€
Escalivada.		7,20 €
Buñuelos de Bacalao.		9,90 €
Mejillones en Escabeche.		5,90 €
Berberechos.		11,35 €
Banderillas Gildas.		2,85 €
Olivas.		3,70 €
Pimientos del Padrón.		7,80 €
Chistorra.		8,20€
Queso Curado.		6,20 €

ALÉRCENOS



DE LA CHARCUTERÍA

Coca de Jamón Ibérico Juan Manuel, Brie y Rúcula.		11,50 €
Tabla de Jamón Ibérico Juan Manuel.		13,80 €
Tabla Mixta de Ibéricos.		13,80 €
Cecina de León.		12,50 €
Mortadela Italiana con Parmesano y Aceite Trufado.		11,50 €
Pan con Tomate.		2,70 €
Pan de Vidrio con Tomate.		2,90 €
Pan Común.		2,00 €
Pan Sin Gluten.		2,20 €
Pide nuestros QUESOS EXCLUSIVOS! Surtido de quesos de distintas denominaciones de origen.		16,20 €

DEL HUERTO

DORITA: Brotos Tiernos, Aguacate, salmón con piñones tostados, pasas y vinagreta de mostaza.		8,90 €
BURRATINA: Tomate, Burrata, sal, pimienta y aceite de albahaca.		8,90 €
BERMEQ: Ventresca de atún, tomate, con aceite de oliva, cebolla tierna y olivas de Kalamata.		11,20 €
TOMATE: Tomate, con aceite de oliva, cebolla tierna y olivas de Kalamata.		7,10 €

UN PAR DE HUEVOS

Con Jamón Ibérico Juan Manuel.		13,30 €
Con Chistorra.		12,90 €
Con Butifarra Negra.		12,90 €
Con Queso Trufado.		12,20 €
Con Panceta Ibérica.		10,90 €
Con Sobrasada de Mallorca.		11,90 €
Tal Cual, con Pimienta Rosa y Escamas de Sal.		7,90 €
Tortilla de Patatas y Cebolla Tierna.		7,50 €
Tortilla de Bacalao, estilo Sidreria.		9,20 €

DE CUCHARA

Garbanzos con Cigalitas.		13,50 €
“Pochas” con Fundamento.		13,50 €
Casuela de callos con “cap i pota”.		13,50 €
Albondigas con Sepia.		13,90 €
Canelones		13,00 €
Croqueta De Jamón Ibérico.		2,10 €
Croqueta De Pollo.		2,10 €
Croqueta Del Día.		2,10 €

LA MAR DE BUENO

Calamar OLÉ OLÉ.		12,90 €
Morro de Bacalao con Sanfaina.		17,50 €
Piruletas de Langostinos surferos rebosados, con mayonesa de cítricos.		12,90 €
Sardinas en Escabeche.		9,90 €

CARNÍVOROS

Mediana de Vaca Vieja reposada a la brasa, acompañadas con Patatas y Pimientos del Padrón.		45,00 € (500 Gr.)
Solomillo de Ternera con verduras a la brasa.		23,00 €
Butifarra de Lleida a la brasa con “mongetes”. ESPECIALIDAD!		14,90 €
Butifarra Mixta a la brasa con “mongetes”.		17,90 €
Pluma a la brasa, acompañada con patatas y pimientos del padrón.		24,90 €
Solomillos de Pollo rebozados con mayonesa suave de algas.		9,90 €
Hamburguesa de Cerdo Ibérico con queso trufado, cebolla caramelizada y pan de cristal.		14,75 €
Carrillera Ibérica con salsa de vino negro y panaderas.		15,90 €
Rabo de Buey guisado en vino tinto.		18,50 €



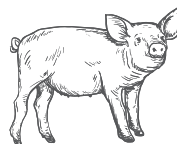
NUESTRA HISTORIA

Casa Dorita es un humilde tributo a todas las mujeres luchadoras y apasionadas que demostraron tener el don de convertir los fogones en un auténtico espectáculo. Mujeres fuertes, valientes, emprendedoras y creativas, que han llenado las CASAS de olores imborrables y sensaciones que perduraran para siempre.

Ellas son las culpables de que Casa Dorita abra sus puertas con el objetivo de volveros a impregnar con el espectáculo mágico de la cocina.

Una cocina basada en la simplicidad: porque si el producto es excelente hay que respetarlo y sencillamente acompañarlo, vestirlo con un toque de originalidad para convertirlo en un plato único.

Así lo hacía la Dorita de casa, mi bisabuela, que lucía su espectáculo con energía encandilando a quien se cruzaba en su camino.



“UN HOMENAJE A TODAS LAS MUJERES QUE CONVIERTEN SUS FOGONES EN UN ESPECTÁCULO”

Casualmente, a pocos metros de donde hoy se encuentra nuestra pequeña bodega, otra Dorita, la famosa Bella Dorita, flamante Vedette del Paralelo en sus años más dorados, seducía a su público con otro arte, igualmente fogoso. También a ella, que con mi bisabuela compartía nombre y el ser luchadora, mujer y artista, le dedicamos nuestra historia.

