



























PICA PICA

Cantabrian Anchovies.		13,50 €
Dorita Salad.	  	6,70€
Anchovies.		8,90 €
Barceloneta Toast with Smoked Sardine.		9,90 €
Navarra Toast: Piquillo Peppers with Cantabrian Anchovies.		11,50€
Eggplant chips coated with honey.		6,70 €
Dorita Patatas Bravas.		6,50 €
Beans with shavings of Juan Manuel iberian ham.		11,80€
Escalibada.		7,20 €
Cod fritters.	  	9,90 €
Mussels in Pickled Sauce.		5,90 €
Cockles.		11,35 €
Gilda Skewered Banderilla.		2,85 €
Olives.		3,70 €
Padrón peppers.		7,80 €
Chistorra Sausage.		8,20€
Cured Cheese.	 	6,20 €





ALÉRCENOS














DE LA CHARCUTERÍA

Iberian Ham Cake, Juan Manuel, Brie & Arugula.	 	11,50 €
Juan Manuel Iberian Ham Assortment.		13,80 €
Iberian Cold Meat Assortment.		13,80 €
Cured Meat from León.		12,50 €
Italian Mortadella with Parmesan Cheese & Truffle Oil.		11,50 €
Bread with Tomato.		2,70 €
Toasted Bread with Tomato.		2,90 €
Bread.		2,00 €
Gluten-Free Bread.		2,20 €
Ask for our EXCLUSIVE CHEESES! Assortment of different Cheeses appellations of origin.	 	16,20 €












DEL HUERTO

DORITA: Tender sprouts avocado, salmon with toasted pine nuts, raisins and mustard vinaigrette.	  	8,90 €
BURRATINA: Tomato, burrata, salt, pepper and basil oil.		8,90 €
BERMEO: Tuna, tomato season with olive oil, spring onion and olives of kalamata.		11,20 €
TOMATE: Tomato with Olive Oil, olives of kalamata, and spring onion.		7,10 €










UN PAR DE HUEVOS

With Juan Manuel Iberian Ham.		13,30 €
With Chistorra Sausage.		12,90 €
With Black Sausage.		12,90 €
With Truffle Cheese.	 	12,20 €
With Iberian Bacon.		10,90 €
With Mallorcan Sausage.		11,90 €
Just as they are, with Pink Pepper and Salt Flakes.		7,90 €
Potato and Spring Onion Omelette.		7,50 €
Cider House style Cod Omelette.	 	9,20 €

DE CUCHARA

Chickpeas with Norway Lobster.		13,50 €
White beans fund.		13,50 €
“Cap i Pota” Tripe Casserole.		13,50 €
Meatballs with Cuttlefish.	 	13,90 €
Cannelloni	 	13,00 €
Iberian Ham Croquette.	 	2,10 €
Chicken Croquette.	 	2,10 €
Daily Croquette	 	2,10 €

LA MAR DE BUENO

Squid OLÉ OLÉ.	 	12,90 €
Cod Loins with Samfaina.	 	17,50 €
Surfer Prawn Lollipops with a Special Sauce and Citrus Mayonnaise.	  	12,90 €
Sardines in Marinade.	 	9,90 €

CARNÍVOROS

Old Cow resting 60 days, grilled. The meat is served with potatoes and peppers of the "padró".		45,00 € (500 Gr.)
Beef tenderloin with grilled vegetables.		23,00 €
Grilled Lleida Sausage with "Ganxet" beans. A specialty!		14,90 €
Grilled Lleida Sausage with "Ganxet" beans. Mixta		17,90 €
"Feather" Iberian pork grilled is served with potatoes and peppers of the "padró"		24,90 €
Chicken Fillets Covered in Smooth Seaweed Mayonnaise.	 	9,90 €
Iberian Pork Hamburguer with truffled cheese, caramelized onion and crystal bread.	 	14,75 €
Iberian Pork Cheeks with Black Wine Sauce and baked potatoes.	 	15,90 €
Ox tail in red wine .	 	18,50 €



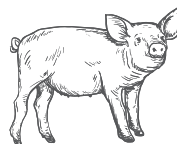
NUESTRA HISTORIA

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.

