

## De la barra

### Pa i entreteniments

Pan y entretenimientos ..... 3€

### Pa de coca torrada amb tomàquet i oli d'oliva

Pan de coca tostada con tomate y aceite de oliva ..... 3€

### Plat de pernil de gla ibèric

Plato de jamón de bellota ibérico ..... 19€

### Filet d'anxova del Cantàbric 00

Filete de anchoa del Cantábrico 00 ..... 2,5€

### Croqueta de Gorgonzola, nous i pera (u.)

Croqueta de Gorgonzola, nueces y pera (u.) ..... 1,7€

### Croqueta de pernil ibèric (u.)

Croqueta de jamón ibérico (u.) ..... 1,8€

### Patates braves - Patatas bravas ..... 6€

### Bunyol de bacallà amb maionesa kimchie (u.)

Buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (Ud) ..... 2€

### “Nostre” brioix de salmó marinat (2 u.)

“Nuestro” brioche de salmón marinado (2 ud) ..... 10€

### Amanida russa amb pa sard

Ensaladilla rusa con pan sardo ..... 8€

### Daus de salmó marinats “Carpier”

Dados de salmón marinados “Carpier” ..... 15€

### Tacs de bacallà fumat marinat en aroma d'all i olives negres

Tacos de bacalao ahumado marinado en aroma de ajo y olivas negras ..... 8€

## Entrants – Entrantes

### Amanida de tomàquet de temporada, ventresca de tonyina, ceba tendra i amaniment d'ibèric

Ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún, cebollita tierna y aliño ibérico ..... 13€

### Cabdells amb hummus, edamame y Peccorino

Cogollos con hummus, edamame y Peccorino ..... 9,5€

### Burrata amb tàrtar de tomàquets i oli d'alfàbrega

Burrata con tartar de tomates y aceite de albahaca ..... 10€

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al cambrer**

**Carpaccio de presa ibèrica amb piparras i pistatxo**

Carpaccio de presa ibérica con piparras y pistacho .... 11,5€

**Albergínia a la brasa, toc asiàtic amb velouté de Idiazabal**

Berenjena a la brasa, toque asiático con velouté de Idiazabal ... 10,5€

**Ous trencats amb patates palla i encenalls de pernil**

Huevos rotos con patatas paja y virutas de jamón ..... 12€

**Pop amb patata premsat, emulsió de pebre vermell i ametlles**

Pulpo con patata prensado, emulsión de pimentón y almendras .. 16€

**Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llima**

Calamares a la andaluza con ralladura de lima ..... 14€

**Musclos al curri vert i citronella**

Mejillones al curry verde i citronella ..... 10€

## **Arrossos i pastes – Arroces y pastas**

**Rigatoni amb scamorza fumada i pomodoro**

Rigatoni con scamorza ahumada y pomodoro ..... 13€

**Espaguetoni a la carbonara** ..... 15€

**Pansotti de mató fresc, espinacs i salsa de múrgules**

Pansotti de requesón fresco, espinacas y salsa de múrgulas ... 17€

**Arròs sec de ceps, carxofes i cremós de safrà**

Arroz seco de ceps, alcachofas y cremoso de azafrán ... 16€ x pers.

**Arròs negre sec de sípia i punts d'all i oli (mín. 2 pers.)**

Arroz negro de sepia y puntos de alioli (mín. 2 pers.) .... 17€ x pers.

**Arròs sec del senyoret (mín. 2 pers.)**

Arroz seco del señorito (mín. 2 pers.) ..... 20€ x pers.

**Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 pers.)**

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers.) ..... 28€ x pers.

## **Peix - Pescado**

**Tàrtar de tonyina vermella amb stracciatella**

Tartar de atún rojo con stracciatella ..... 20€

**Turbot al forn i salsa donostiarra**

Rodaballo al horno y salsa donostiarra ..... 24€

**Morro de bacallà amb vinagreta de tomàquet,  
patata ratte i arúgula**

Morro de bacalao con vinagreta de tomate,  
patata ratte y arúgula ..... 22€

### **Suquet de rap amb gambes**

Suquet de rape con gambas ..... 23€

## **Carn - Carne**

**Steak tàrtar - Steak tartar ..... 19€**

**Mig pollastre al Josper a la tòfona amb patates palla,  
herbes i fulles verdes**

Medio pollo al Josper a la trufa con patatas paja,  
hierbas y hojas verdes ..... 14€

**Costella ib rica desossada i lacada amb barbacoa,  
moniato i confitats**

Costilla ib rica deshuesada y lacada con barbacoa,  
boniato y encurtidos ..... 16€

**Mitjana de vaca vella gallega amb maduració de 40 dies**

Chuletón de vaca vieja gallega con maduración de 40 días .. 6€ 100g

**Filet de vedella amb salsa de vi dolç de Madeira,  
panses i escalopa de foie**

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce de Madeira,  
pasas y escalopa de foie ..... 24€

**Foie fresc "El Greco" a la planxa amb compota de poma  
i reducció de Pedro Ximénez**

Foie fresco "El Greco" a la plancha con compota de manzana  
y reducción de Pedro Ximénez ..... 18€

❖ DOP és el lloc perfecte per a celebracions.  
Disposem de diferents menús per a grups,  
TAKE AWAY i botiga de vins i delicatessen  
Pregunti al nostre personal o informi's  
a <http://doprestaurant.com/contacto/>

❖ DOP es el lugar perfecto para celebraciones.  
Disponemos de diferentes menús para grupos,  
TAKE AWAY y tienda de vinos y delicatessen  
Pregunte a nuestro personal o inf rmese  
en <http://doprestaurant.com/contacto/>

**Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero**