

## Platets per compartir – *Platillos para compartir*

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* ..... 3,7€

Plat de pernil ibèric de gla - *Plato de jamón ibérico de bellota* ..... 20€

Filet d'anxova del Cantàbric 00 - *Filete de anchoa del Cantábrico 00* ..... 2,9€

Croqueta de gamba i compota de ceba vermella (u.)

*Croqueta de gamba y compota de cebolla roja (ud.)* ..... 2,3€

Croqueta de pernil ibèric i pollastre a l'ast (u.)

*Croqueta de jamón ibérico y pollo a l'ast (ud.)* ..... 2,3€

Bunyol de bacallà amb maionesa kimchie (u.)

*Buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (Ud)* ..... 2,3€

Coca d'albergínia, sardina fumada i alvocat cremós

*Coca de berenjena, sardina ahumada y aguacate cremoso* ..... 9€

Amanida de tomàquet, ceba tendra i làmines de bacallà fumat

*Ensalada de tomate, cebolleta y láminas de bacalao ahumado* ..... 13€

Coliflor rostida amb "pico de gallo", mango i kale cruixent

*Coliflor asada con pico de gallo, mango y kale crujiente* ..... 7€

Stracciatella amb tàrtar de tomàquet, oli verd d'alfàbrega i gel de maracujà

*Stracciatella con tartar de tomate, aceite verde de albahaca y gel de maracuyá* ..... 7,4€

Truita oberta d'espàrrecs, sobrassada i gambeta

*Tortilla abierta de espárragos, sobrasada y gambita* ..... 15€

Brioix de salmó marinat (u.) - *Brioche de salmón marinado (ud.)* ..... 8€

Brioix de calamars i salsa tàrtara (u.) - *Brioche de calamares y salsa tártara (ud.)* ..... 8€

Sandwich de cua de bou amb "núvol" de Pecorino

*Sandwich de rabo de toro con "nube" de Pecorino* ..... 6,5€

Daus de salmó marinats "Carpier" - *Dados de salmón marinados "Carpier"* ..... 17€

Ostra al natural o a la graella amb amaniment de Ponzu i ají groc

*Ostra al natural o a la parrilla con aliño de Ponzu y ají amarillo* ..... 4,5€

Cloïsses al xerès amb vel ibèric (5 Un.) - *Almejas al jerez con velo ibérico (5 Uds.)* ..... 16€

Musclos al curri, coriandre i llima - *Mejillones al curry, cilantro y lima* ..... 10,6€

Pop a la brasa amb emulsió de pebrots i maionesa de Kalamata

*Pulpo a la brasa con emulsión de pimientos y mayonesa de Kalamata* ..... 17€

Carpaccio de gamba vermella, oli cítric i enoki adobat

*Carpaccio de gamba roja, aceite cítrico y enoki encurtido* ..... 23€

Ventresca de tonyina amb amaniment de kimchi i nap

*Ventresca de atún con aliño de kimchi y nabo* ..... 24€

Steak tartar ..... 16€

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al cambrer**  
**Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero**

## Arrossos i pastes – Arroces y pastas

Macarrons amb múrgoles, cansalada cruixent i ceba fregida  
*Macarrones con múrgulas, panceta crujiente y cebolla frita* ..... 15€

Linguinis amb parmesà, tomàquets Cherry, all i alfàbrega  
*Linguinis con parmesano, tomatitos Cherry, ajo y albahaca* ..... 11€

Linguinis cremosos amb cloïsses, all, bitxo i julivert  
*Linguinis cremosos con almejas, ajo, guindilla y perejil* ..... 18€

Fideuà de barca - *Fideuá de barca* ..... 19€ x pers.

Arròs sec de verduretes, bolets i cansalada ibèrica  
*Arroz seco de verduritas, setas y panceta ibérica* ..... 17€

Arròs sec del senyoret amb rap i gambes (mín. 2 pers.)  
*Arroz seco del señorito con rape y gambes (mín. 2 pers.)* ..... 23€ x pers.

Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 pers.)  
*Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers.)* ..... 32€ x pers.

## Peix - Pescado

Tàrtar de tonyina amb cremós d'alvocat i nap adobat en kimchi  
*Tartar de atún con cremoso de aguacate y nabo encurtido en kimchi* ..... 22€

Turbot amb salsa donostiarra - *Rodaballo con salsa donostiarra* ..... 24€

Rap a la graella amb verdures de temporada saltejades al wok  
*Rape a la parrilla con verduras de temporada salteadas al wok* ..... 22€

Llobarro a l'esquena amb refregit d'all i bitxo (per a 2 pers.)  
*Lubina a la espalda con refrito de ajo y guindilla (para 2)* ..... 35€

## Carn - Carne

Pit de pollastre de corral rostit amb tàperes i llimona  
*Pechuga de pollo de corral asada con alcaparras y limón* ..... 15€

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* ..... 19€

Presa ibèrica a la brasa amb pistatxo i poma  
*Presa ibérica a la brasa con pistacho y manzana* ..... 20€

Llom baix madurat a la brasa amb piparra fregida  
*Lomo bajo madurado a la brasa con piparra frita* ..... 24€

Filet de vedella amb tatin de escalunyes i foie gras  
*Solomillo de ternera con tatin de chalotas y foie gras* ..... 24,5€

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comunicu-ho al cambrer**  
**Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero**

## Postre- Postres

Pastís fi de poma amb crema	
<i>Tarta fina de manzana con crema</i> .....	6€
Tiramisú DOP .....	6€
Pera al vi d'Oporto i gelat de vainilla	
<i>Pera al vino de Oporto y helado de vainilla</i> .....	6€
Lemon pie .....	7,5€
Pastís de formatge DOP - <i>Tarta de queso DOP</i> .....	7€
Pastís Sacher - <i>Tarta Sacher</i> .....	7,5€
Trufes de xocolata (u.) - <i>Trufas de chocolate (ud.)</i> .....	1,8€
Irish coffee .....	8€

## Gelats - Helados

Sandro Desii

Gelat de vainilla Bourbon	
<i>Helado de vainilla Bourbon</i> .....	5,5€
Gelat de xocolata Grand Cru 72% cacau	
<i>Helado de chocolate Grand Cru 72% cacao</i> .....	6€
Gelat de cafè ristretto - <i>Helado de café ristretto</i> .....	6€
Gelat d'ametlla torrada amb torró de Xixona	
<i>Helado de almendra tostada con turrón de Jijona</i> .....	6€

## Sorbets - Sorbetes

Sandro Desii

Sorbet de llimona - <i>Sorbete de limón</i> .....	5€
Cítrics i verdures (pastanaga, llimona i taronja)	
<i>Cítricos y verduras (zanahoria, limón y naranja)</i> .....	5,5€

➤ Suplement terrassa - *Suplemento terraza* .....

0,5€ per persona

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comunicuï-ho al cambrer**  
**Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero**

DOP és el lloc perfecte per a celebracions.  
Disponem de diferents menús per a grups, TAKE AWAY, 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, tienda de vinos y delicatessen  
Consulte a nuestro personal o infórmese a <http://doprestaurant.com/contacto/>