

## Platets per compartir – *Platillos para compartir*

Pa i entreteniments - <i>Pan y entretenimientos</i> .....	3€
Pa de coca torrada amb tomàquet i oli d'oliva <i>Pan de coca tostada con tomate y aceite de oliva</i> .....	3,7€
Plat de pernil ibèric de gla - <i>Plato de jamón ibérico de bellota</i> .....	26€ - ½ 17€
Filet d'anxova del Cantàbric 00 (u.) - <i>Filete de anchoa del Cantábrico 00 (ud)</i> .....	2,9€
Croqueta de gamba i compota de ceba vermella (u.) <i>Croqueta de gamba y compota de cebolla roja (ud.)</i> .....	2,3€
Croqueta de pernil ibèric i pollastre a l'ast (u.) <i>Croqueta de jamón ibérico y pollo a l'ast (ud.)</i> .....	2,3€
Bunyol de bacallà amb maionesa kimchie (u.) <i>Buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (ud)</i> .....	2€
Patates braves – <i>Patatas bravas</i> .....	6€
Coca d'albergínia, sardina fumada i alvocat cremós (2u.) <i>Coca de berenjena, sardina ahumada y aguacate cremoso (2uds)</i> .....	9€
Amanida de tomàquet, ceba tendra i làmines de bacallà fumat <i>Ensalada de tomate, cebolleta y láminas de bacalao ahumado</i> .....	13€
Stracciatella amb tàrtar de tomàquet, oli verd d'alfàbrega i gel de maracujà <i>Stracciatella con tartar de tomate, aceite verde de albahaca y gel de maracuyá</i> .....	8€
Truita oberta d'espàrrecs, sobrassada i gambeta <i>Tortilla abierta de espárragos, sobrasada y gambita</i> .....	15€
Torrades de steak tartare amb foie fresc a la planxa <i>Tostaditas de steak tartare con foie fresco a la plancha</i> .....	11,5€
Brioix de salmó marinat (u.) - <i>Brioche de salmón marinado (ud.)</i> .....	8€
Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llima <i>Calamares a la andaluza con ralladura de lima</i> .....	14€
Daus de salmó marinats "Carpier" - <i>Dados de salmón marinados "Carpier"</i> .....	19€
Musclos a la marinera - <i>Mejillones a la marinera</i> .....	11€
Pop a la brasa amb emulsió de pebrots i maionesa de Kalamata <i>Pulpo a la brasa con emulsión de pimientos y mayonesa de Kalamata</i> .....	18€

**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€

Espaguetis amb parmesà, tomàquets Cherry, all i alfàbrega  
*Espaguetis con parmesano, tomatitos Cherry, ajo y albahaca* ..... 12€

Espaguetis cremosos amb cloïsses, all, bitxo i julivert  
*Espaguetis cremosos con almejas, ajo, guindilla y perejil* ..... 19€

Fideuà de marisc i peix - *Fideuá de marisco y pescado* ..... 19€ x pers.

Arròs sec de verduretes, ceps i cansalada ibèrica  
*Arroz seco de verduritas, ceps y panceta ibérica* ..... 18€

Arròs sec del senyoret (mín. 2 pers.)  
*Arroz seco del señorito (mín. 2 pers.)* ..... 23€ x pers.

Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 pers.) . (\*Per encàrrec)  
*Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers.)* ..... 32€ x pers. (\*Por encargo)

## Peix - Pescado

Tronc de lluç a la donostiarra - *Tronco de merluza a la donostiarra* ..... 20€

Tataki de tonyina - *Tataki de atún* ..... 18€

Bacallà a la brasa amb mussolina d' all i oli de codony  
*Bacalao a la brasa con muselina de alioli de membrillo* ..... 22€

Rap a la graella amb salsa americana - *Rape a la parrilla con salsa americana* ..... 23€

## Carn - Carne

Pit de pollastre de corral rostit amb tàperes i llimona  
*Pechuga de pollo de corral asada con alcaparras y limón* ..... 16€

Magret d'ànec a la brasa, amb xirivia i salsa Pekín  
*Magret de pato a la brasa, con chirivía y salsa Pekín* ..... 17€

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

Steak tartare ..... 20€

Filet de vedella amb tatin de escalunyes i foie gras  
*Solomillo de ternera con tatin de chalotas y foie gras* ..... 25€

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-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> .....	7€
Tiramisú DOP .....	6,5€
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€

**Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-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/>