

*La* Dolça Herminia



# *La* Dolça Herminia

## PARA PICAR

<b>Berenjenas crujientes</b> con salsa sweet chili	4,95
<b>Bravas de La Dolça...</b> ¿o explosivas?	4,90
<b>Croquetas trufadas</b>	5,65
<b>Croquetas de gamba roja</b>	6,65
<b>Guacamole,</b> al momento con tortitas...	7,95
<b>Hummus en dúo (garbanzo &amp; remolacha)</b> & papadum	5,95
<b>Huevos estrellados</b> con virutas de jamón ibérico	7,95
<b>Calamares a la andaluza</b> con mayonesa de curry Raz al Hanout	7,75
<b>Jamón ibérico</b> con pan de coca con tomate	13,95
<b>Pan de coca</b> con tomate	1,90

## GREEN & FIT

<b>Crema de zanahoria, naranja y jengibre</b>	4,85
con yogur griego y cacahuets	
<b>Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa,</b>	5,95
brotes, kale y alga nori	
<b>Ensalada griega</b>	6,75
de quinoas, trigo sarraceno y queso feta	
<b>GREEN SALAD</b>	4,95
ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake	
<b>Burrata &amp; mango</b>	8,95
y tomate	
<b>César de pollo confitado</b>	7,35
con huevo poché	
<b>Poke de salmón marinado</b>	10,95

## NUESTROS CLÁSICOS

<b>Carpaccio de ternera XXL de La Dolça</b>	11,95
<b>Linguine carbonara</b> montada a la yema trufada con guanciale	7,95
<b>Mezzi rigatoni a la boloñesa</b> con queso provolone fundido y tomillo	8,45
<b>Risotto de ceps trufado,</b> nube de parmesano y portobello	10,90
<b>Canelón de pularda</b> con trompetas de la muerte	8,95
<b>Arroz "sucarrat"</b> de marisco en su lata, con gambas	11,95
<b>Arroz negro</b> con sepia y su alioli	12,50
<b>Paella de pescado y marisco</b> (mín. 2 pers.)	13,50

## TIERRA

<b>Pallarda de pollo a la provenzal</b>	<b>8,80</b>	<b>Confit de pato</b>	<b>10,90</b>
con trigueros y parmentier trufada		con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto	
<b>Curry rojo thai</b>	<b>9,90</b>	<b>SR ENTRECOT</b>	<b>13,95</b>
con solomillo ibérico y arroz jazmín		<b>Dados de solomillo de ternera</b>	<b>14,90</b>
<b>“Cheeseburger addicted”</b>	<b>10,30</b>	salteados con ajetes tiernos confitados, salsa Pedro Ximénez y virutas de foie	
y sus fritas caseras			
<b>Hamburguesa casera &amp; foie</b>	<b>12,80</b>		

## MAR

<b>Gambones con kimchi,</b> arroz frito, verduritas y shiitake	<b>9,95</b>
<b>Calamar a la plancha</b> con sus tirabeques	<b>10,80</b>
<b>Tartar de salmón</b> con aguacate y huevas de trucha	<b>10,90</b>
<b>Bacalao crujiente</b> con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	<b>10,80</b>
<b>Pulpo confitado</b> con patatas violeta	<b>13,95</b>
<b>Tataki de atún</b> con ensalada fresca de algas y mango fresco	<b>12,95</b>

## DULCE FINAL

<b>Esponjoso de yogur griego,</b> sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	<b>4,65</b>	<b>Copa de helado,</b> made in 1972	<b>3,95</b>
<b>Crema catalana</b> con helado de caramelo y “pets de monja”	<b>4,45</b>	<b>“Carrotcake”</b> con frosting de queso y coulis de zanahorias dulces	<b>5,75</b>
<b>Texturas de mango</b> a la lima	<b>4,75</b>	<b>Coulant de chocolate</b> con nata montada a mano	<b>5,95</b>
<b>Cheesecake templado</b>	<b>5,45</b>	<b>Trufas</b>	<b>4,45</b>
<b>CHOCOLATE ADDICTED</b>	<b>5,35</b>	<b>Tim Baon</b>	<b>4,75</b>
		...el preferido de nuestros clientes más fieles	

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, avise a cualquier miembro del personal.