



# MALDITA DOLORES

Nuestra Carta



## La Leyenda de **MALDITA DOLORES**

Dicen los más viejos del lugar que, antes de que existiera el reloj de la plaza, ya se escuchaba el golpeteo del cuchillo de Dolores.

Poseía una alquimia capaz de detener el tiempo; donde todos veían ingredientes comunes, ella veía historias inolvidables esperando hervir. Sus caldos curaban tristezas, sus guisos calmaban disputas y sus vinos eran famosos por arrancar confesiones de hasta el más terco.

Pero un día Dolores desapareció sin avisar llevándose consigo sus secretos. Un amanecer cualquiera, el fogón quedó frío, y el humo que siempre coronaba su cocina se evaporó como un suspiro cansado. Maldita la hora en que se fue.

Hoy el espíritu de Dolores vuelve a los fogones.

**¡Bienvenidos!**

## ENTRANTES

- OSTRA al natural **5,5 € (ud)**  
OSTRA en tempura con espuma de jalapeño **7 € (ud)**  
ENSALADILLA RUSA **16,5 €**  
BURRATA CON PIMIENTOS ASADOS y caramelizados con vinagreta de hierbas **16,5 €**  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA con vinagreta de miel y mostaza y croutons ibéricos **19 €**  
TARTAR DE ATÚN con tomate Raff negro, shiso y picual **17 €**  
FOIE MICUT con compota de invierno y tostas de pan masa madre **24 €**  
TORTILLA JUGOSA con brandada de bacalao, aceitunas negras y patatas chips **12,5 €**  
CROQUETAS ARTESANAS Maldita Dolores (6 unidades) **12,5 €**  
HUEVOS ROTOS con sobrasada y queso azul **19 €**  
TORREZNOS con espuma de brava **18 €**  
MOLLETE DE MÁXIMO con tartar de atún, suero de parmesano y mahonesa de pisto **24 €**  
BACALAO en tempura con alioli de ajo negro **15,5 €**

## PARA EMPEZAR

## EMBUTIDOS Y QUESOS

- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA MONTARAZ **24 €**  
COPA DE BELLOTA 100% IBÉRICA MONTARAZ **22 €**  
SALCHICHÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO MONTARAZ **17 €**  
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO MONTARAZ **23 €**  
SOBRASADA IBÉRICA **19 €**

- 
- QUESO MANCHEGO CURADO DE OVEJA ARTESANO MARANTONA **16 €**  
QUESO AZUL DE CABRA ANDAZUL **15,5 €**  
QUESO DE CABRA ARTESANO SEMICURADO PAYOYO **15,5 €**  
QUESO CURADO ARTESANO DE CABRA CASILDA **15,5 €**  
OLAVIDIA QUESOS&BESOS QUESO DE CABRA **20 €**
- 

- TABLA DE IBÉRICOS **22 €**  
TABLA DE QUESOS **22 €**

## CONSERVAS

- ANCHOA MARIPOSA **7,5 € (ud)**  
del Cantábrico con pipirrana  
SARDINA AHUMADA **7 € (ud)**  
con compota de pimiento asado y almendra frita  
GILDA **7 € (ud)**  
de atún rojo con cebollita en vinagre balsámico y salsa tártara

## MALDITA DOLORES

PARA  
CONTINUAR

ARROCES

- Mínimo 2 personas
- ARROZ DE POLLITO PICANTÓN  
con alioli de sus interiores **20 €/pers.**
- ARROZ DE CONEJO  
con sus chuletillas **21 €/pers.**
- ARROZ AL SEÑORET  
(calamar fresco, gambas y pescado del día) **23 €/pers.**
- ARROZ NEGRO  
(jibia y moluscos) y alioli de piparras **22 €/pers.**

PESCADOS

- LOMO DE LUBINA AQUANARIA con  
pilpil de espárragos y sus yemas **26 €**
- COCOCHAS DE BACALAO a la bilbaina  
con espuma de patata rate violet **25 €**
- PEZ LIMÓN con emulsión de bearnesa  
y patatas baby con estragón **24 €**

CARNES

- PRESA IBÉRICA de bellota Montaraz **25 €**
- SOLOMILLO de vaca Trasacar **29 €**
- LOMO BAJO de vaca Trasacar **28 €**
- STEAK TARTAR de solomillo de vaca **25 €**
- POLLITO PICANTÓN asado al horno con  
hierbas y limón **21 €**
- GUARNICIONES EXTRA
- Patatas fritas **7 €**
- Verduras salteadas **7 €**
- Lechuga aliñada **8 €**

MALDITA DOLORES

POSTRES

TARTA DE QUESO  
con base de galleta **7 €**

COULANT DE CHOCOLATE con  
interior de praliné de anacardos y  
helado de vainilla **7 €**

CRÈME BRÛLÉE con nueces de  
macadamia garrafiñadas **6 €**

ARROZ CON LECHE **6 €**

TABLA DE QUESOS  
andaluces **22 €**

PARA  
TERMINAR



Puede consultar la  
**CARTA DIGITAL**

Reservas:  
**952 692 576**

MALDITA DOLORES