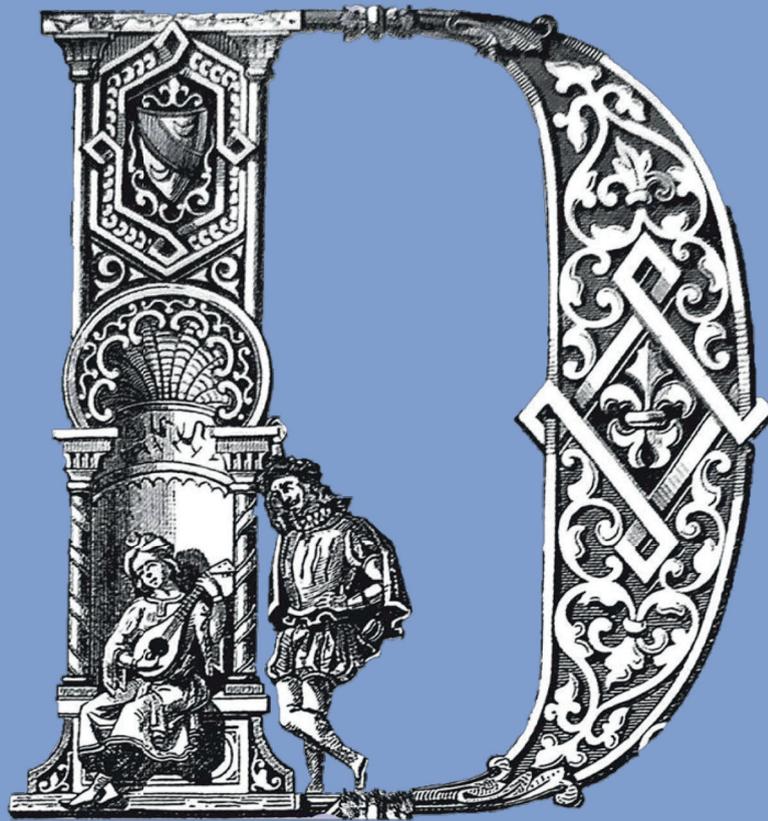


Restaurante
Bar



Dulcinea
del Boboso

Carta

Dulcinea

del Toboso

<u>ENTRANTES</u>	<u>TAPAS</u>	<u>MEDIA</u>	<u>ENTERA</u>
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	3,50	12,50	20,00
CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA	3,50	12,50	20,00
QUESO DE OVEJA EXTRA EN ACEITE 	3,20	8,00	12,50
QUESO PAYOYO 	3,50	9,00	14,00
QUESO CABRALES 		8,50	15,00
TABLA SURTIDA DE QUESOS 			18,00
FRITURA DULCINEA (VERDURAS DE LA HUERTA CON GAMBAS DE CRISTAL)  			12,50
PIMIENTOS ASADOS CON LOMOS DE MELVA 		8,00	12,00
ENSALADILLA DE MARISCOS  	3,50	6,50	9,00
ALCACHOFAS AL AJILLO CON PIPAS DE CALABAZA  			14,00
SALMOREJO, POLVO DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ  	3,25		9,80
CROQUETAS DE CARABINEROS CON MAYONESA   	3,50	7,50	12,00
CANELÓN DE RAPE AL GRATÉN   	3,90		
WORK DE LAGARTITO IBÉRICO AL AJILLO		7,00	12,50
GAZPACHUELO CON JUREL  	3,85		10,80

ENSALADAS

ENSALADA CLÁSICA DE LA HUERTA  			6,50
ENSALADA DE AHUMADOS  			12,00

TOSTAS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 0,0 	3,50		15,00
JAMÓN Y SALMOREJO			12,00
BACALAO AHUMADO 			12,00
SALMÓN CON ALCAPARRAS 			12,50



<u>REVUELTOS</u>	<u>TAPAS</u>	<u>MEDIA</u>	<u>ENTERA</u>
BROTOS DE AJETES TIERNOS CON LANGOSTINOS  			14,00
TRIGUEROS CON JAMÓN Y TRUFA 			14,00
HUEVOS ROTOS CON ATÚN ROJO  			18,00

PESCADOS

BACALAO CONFITADO AL TOMILLO, EMULSIÓN DE PIMIENTOS Y VERDURAS  			18,50
BACALAO A BAJA TEMPERATURA GRATINADO CON PARMESANO  	4,60		
TENTÁCULO DE PULPO A LA BRASA   			17,00
TABLA DE PULPO A LA GALLEGA 			15,00
CHIPIRONES FRITOS O A LA PLANCHA   		8,00	13,00
PAVÍA DE LOMO DE BACALAO  	4,50		
CHOCOS FRITOS  	3,30	8,00	13,00
CAZÓN EN ADOBO  	3,30	8,00	13,00
BOQUERONES FRITOS  		6,00	10,00
ROSADA EMPANADA CON ALIOLI   	3,50	7,50	12,50
FRITO VARIADO DE PESCADO   			18,50

* CONSULTE OTROS PESCADOS

ATÚN ROJO "SALVAJE" (GADIRA)

TATAKY DE ATÚN   		8,50	15,50
TARANTELO DE ATÚN 		14,00	22,00
VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA 			24,50

MARISCOS

GAMBAS BLANCAS s/m 			
LANGOSTINOS s/m 			
NAVAJAS A LA PLANCHA 		7,50	12,00
CARABINEROS A LA PLANCHA 	12,00 cada 100 Grs.		
CARABINEROS AL PIL PIL MALAGUEÑO			13,80
BUEY DE MAR (EN TEMPORADA) s/m 			
NÉCORAS (EN TEMPORADA) s/m 			
ALMEJAS "DULCINEA DEL TOBOSO" 			18,00
ALMEJAS AL VAPOR 			16,00
COQUINAS AL AJILLO 			14,00
MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR 		7.00	12.00
OSTRAS (UNIDAD) 	3.50€		



Dulcinea

del Toboso

<u>GUISOS</u>	<u>TAPAS</u>	<u>MEDIA</u>	<u>ENTERA</u>
CARRILLADA IBÉRICA EN SU JUGO	3,50		13,00
HABAS CON CHOCOS EN SU TINTA	3,20		12,00

ARROCES (mínimo dos personas)

ARROZ MELOSO CON CARABINEROS (Por persona)			18,00
ARROZ IBÉRICO "DULCINEA" (Por persona)			12,00
ARROZ CON BOGAVANTE (Por persona)			18,00

CARNES

CHORIZO CRIOLLO	3,50		
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA	3,60		18,00
SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA CON JAMÓN	3,60		16,00
LOMO ALTO DE NOVILLO ARGENTINO			17,00
SOLOMILLO DE RETINTO			22,00
ENTRECOT DE RETINTO 300 grs. aprox.			16,80
COSTILLA GLASEADA DE RETINTO			18,00
PICAÑA DE RETINTO			15,00
TOMAHAWK VACA MADURADO	8,00 cada 100 Grs.		
LOMO BAJO DE ANGUS 300 grs. aprox.			17,80
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA			22,80
ENTRECOT DE VACA GALLEGA 300 grs. Aprox.			18,80
CHULETÓN DE VACA GALLEGA 7,8€ por cada 100 grs.			
LAGARTITOS IBÉRICOS			15,00
BRAZUELO DE CORDERO ASADO EN SU JUGO			23,00
COCHINILLO AL HORNO (POR ENCARGO)			

POSTRES

TOCINO DE CIELO			6,00
TARTA DE TRES CHOCOLATES			6,00
MILHOJAS DE CREMA			6,00
PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE MANGO Y CHOCOLATE			4,50

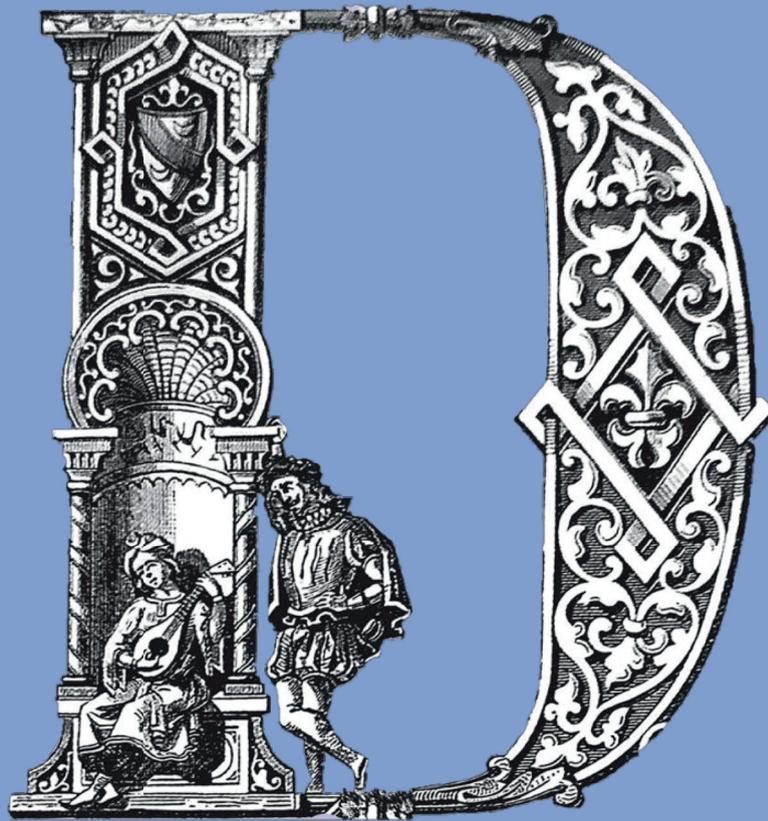
* Pregunte por las sugerencias del Chef

Suplemento por servicio, pan y picos 1 € por comensal (sujetos a disponibilidad en el mercado).

Todos nuestros precios llevan incluido el I.V.A.



Restaurante
Bar



Dulcinea
del Toboso

Carta de vinos

VINOS BLANCOS

Mesta Ecológico

Bodegas Fontana

D.O.: Eclés

Uvas: Verdejo



2,50 € 12,50 €

S-naia

Bodegas Naia

D.O.: Rueda

Uvas: Sauvignon Blanc



15,50 €

Bornos Frizzante

Bodegas Palacio de Bornos

Uvas: Verdejo



13,00 €

Quinto Paraje

Bodegas Eulogio & Javier Wines

D.O.: Castilla y León

Uvas: Verdejo

Cza: 6 meses bocoyes de 600L



19,50 €

Ramón Bilbao

Bodegas Ramón Bilbao

D.O.: Rueda

Uvas: Verdejo



15,00 €

Carramimbre

Bodegas Pingón

D.O.: Rueda

Uvas: Verdejo



14,00 €

Val de Nora

Bodegas Nora

D.O.: Rías Baixas

Uvas: Albariño



15,00 €

Mar de Frades

Bodegas Mar de Frades

D.O.: Rías Baixas

Uvas: Albariño



27,00 €

Albret

Bodegas Albret

D.O.: Navarra

Uvas: Chardonnay

Cza: 6 meses roble francés



16,00 €

Dominio de Tares

Bodegas Dominio de Tares

D.O.: Bierzo

Uvas: Godello

Cza: 6 meses roble francés



23,50 €

ESPUMOSOS

Möet & Chandon Imperial

Bodegas Möet & Chandon

D.O.: Champagne

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot

Meunier

Cza: 36 meses en rima y cava subterranea



52,00 €

Cava Mistinguet Brut 1/4

Bodegas Valformosa

Uvas: Macabeo, Parellada y Xarel·lo

Cza: 12 meses en rima y cava subterranea



5,90 €

De Nit Rosé

Bodegas Raventos i Blancs

Uvas: Macabeo, Xarel·lo y Parellada y

Monastrell

Cza: 15 meses en rima y cava subterranea



26,00 €

Anna Blanc de Blancs

Bodegas Codorniu

Uvas: Chardonnay

Cza: 15 meses en rima y cava subterranea



18,50 €

VINOS TINTOS Ribera del Duero

Carramimbre Roble

Bodegas Pingón

Uvas: Tinta Fina y Cabernet

Sauvignon

Cza: 4 meses roble francés



3,20 € 15,00 €

Finca Resalso Roble

Bodegas Emilio Moro

Uvas: Tinta Fina

Cza: Roble francés



17,00 €

López Cristóbal Cza

Bodegas López Cristóbal

Uvas: Tinta Fina y Merlot

Cza: 12 meses roble francés



26,00 €

Pago de Carraovejas

Bodegas Pago de Carraovejas

Uvas: Tinta Fina, Cabernet

Sauvignon y Merlot

Cza: 12 meses roble francés y

americano



49,50 €

Nexus One autor

Bodegas Frontaura

Uvas: Tinta Fina

Cza: 9 meses roble francés.



17,00 €

La Celestina Cza.

Bodegas Dominio de Atauta

Uvas: Tinta Fina

Cza: 12 meses roble francés



21,00 €

Carramimbre Cza.

Bodegas Pingón

Uvas: Tinta Fina y Cabernet

Sauvignon

Cza: 12 meses roble francés y americano



22,00 €

Valbuena 5º año. Rva.

Bodegas Vega Sicilia

Uvas: Tinta Fina y Merlot

Cza: 12 meses roble francés y

americano



145,00 €

VINOS TINTOS Riojas

Tahur Cza.

Bodegas La Rodetta
Uvas: Tempranillo
Cza: 14 meses roble francés y americano.



3,00 € 14,00 €

Becquer Autor.

Bodegas Familia Escudero
Uvas: Tempranillo y Garnacha
Cza: 8 meses roble americano y francés



16,00 €

Tobía Selección Autor

Bodegas Tobía
Uvas: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta
Cza: 8 meses roble americano y francés



22,00 €

Ramón Bilbao Cza

Bodegas Ramón Bilbao
Uvas: Tempranillo
Cza: 12 meses roble americano



18,00 €

Rioja Vega Ed. Limitada

Bodegas Rioja Vega
Uvas: Tempranillo y Garnacha
Cza: 14 meses roble americano y francés



18,50 €

Viña Alberdi Cza

Bodegas La Rioja Alta
Uvas: Tempranillo
Cza: 24 meses roble americano



24,50 €

VINOS ANDALUCES

Édalo

Bodegas Contreras Ruiz
D.O: Condado de Huelva
Uvas: Zalema



13,00 €

Mis 2 Estrellas

Bodegas Cerro San Cristóbal
D.O.: Condado de Huelva
Uvas: Colombar y Moscatel



15,00 €

Sancha Pérez

Bodegas Sancha Pérez
V.T.: Campiña Conil/Vejer
Uvas: Palomino, Pedro Ximénez



22,00 €

Overo Cza.

Bodegas González Palacios
D.O: Vino de calidad de Lebrija
Uvas: Tempranillo y Syrah
Cza: 12 meses barrica francesa y americana



19,00 €

Cristina Calvache C3

Bodegas Cristina Calvache
V.T.: Ribera de Andarax
Uvas: Tempranillo, Syrah y Merlot
Cza: 6 meses barrica francesa



19,80 €

Bemoles

Bodegas Cerro San Cristóbal
V.T. Almonaster la Real (Huelva)
Uvas: Syrah, Merlot y Monastrell
Cza: Joven



16,00 €

VINOS OTRAS D.O.

Massimo

Bodegas D'Mateo
D.O. Ribeira Sacra
Uvas: Tempranillo, Mencía y Sousón



15,90 €

Primer Paso

Bodegas Dominio del Bendito
D.O. Toro
Uvas: Tinta de Toro
Cza: 9 meses barrica francesa y americana



22,90 €

Cepas Viejas

Bodegas Dominio de Tares
D.O. Bierzo
Uvas: Mencía
Cza: 12 meses barrica francesa y americana



24,90 €

Albret Rosado

Bodegas Albret
D.O.: Navarra
Uvas: Garnacha.



15,00 €

GENEROSOS

Manzanilla La Guita

Bodegas Estévez
D.O. Manzanilla de Sanlúcar
Uvas: Palomino Fino
Cza: Más de 3 años en Criaderas y soleras



2,00 € 7,50 €

12,50 €

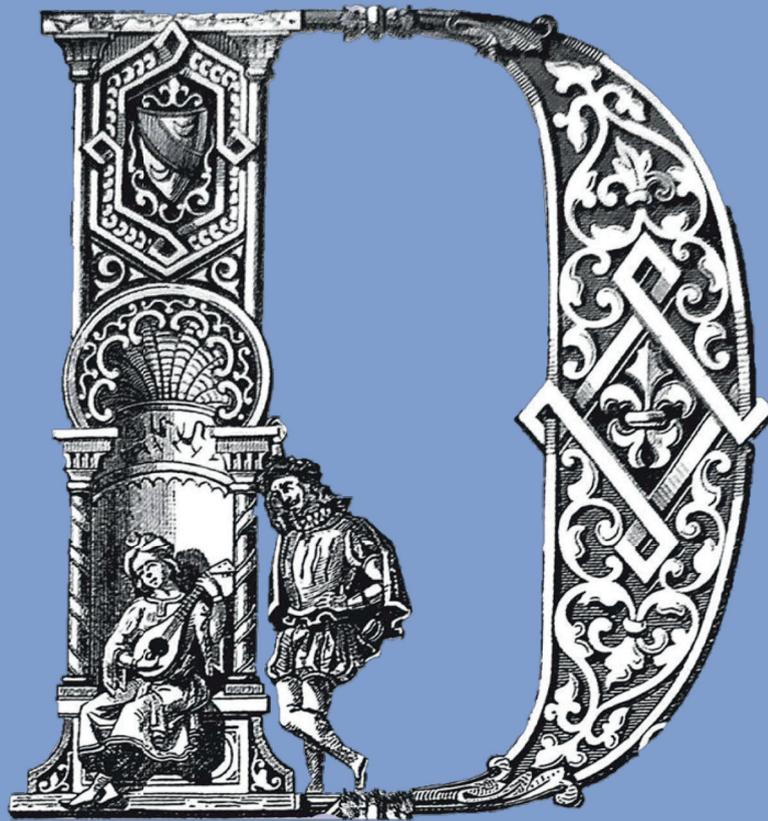
Fino Inocente 0,37cl

Bodegas Estévez
D.O. Jerez
Uvas: Palomino Fino
Cza: Media de 10 años en Criaderas y soleras



12,00 €

Restaurante
Bar



Dulcinea
del Toboso

Carta de Bebidas



CARTA DE BEBIDAS

Cerveza cruzcampo copa	1,50
Cerveza cruzcampo maceta	2,40
Cerveza cruzcampo sin alcohol copa	1,50
Cerveza cruzcampo sin alcohol maceta	2,40
Cerveza cruzcampo 0,0 botellín	1,30
Radler tercio	2,50
Ladrón de manzana tercio	2,40
Cerveza sin gluten tercio	2,50
Cerveza cruzcampo especial	2,50
Tinto de verano copa	1,50
Tinto verano grande	2,30
Vermut	3,00
Canasta	2,40
Solera 47	2,40
Alfonso	2,80
Refrescos (Coca Cola, Fanta, Kas, Pepsi, Lipton, Bitter)	1,60
Nestea y Aquarius	2,00
Bebidas energéticas	2,50
Agua mineral de 500	1,90
Agua mineral de 750 L	2,40
Agua mineral con gas 500	2,50
Botella casera 1/2L	2,00
Botella casera 1L	2,10
Zumos o batidos	1,50
Licores sin alcohol	3,00

WHISKIES

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL		45,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,00	8,00
JB, DEWAR'S, BALLANTINES, JOHNNIE WALKER RED,	4,50	5,50
CHIVAS 12 AÑOS	8,00	9,00
CARDHU 12	8,00	9,00
MACALLAN 12	11,00	12,00
JIM BEAN	6,00	7,00
JACK DANIEL'S	7,50	8,50
JAMESON	5,50	6,50
FOUR ROSES	6,00	7,00

GINEBRAS

BEEFEATER, RIVES, LARIOS,	5,50
SEAGRAM'S	6,50
TANQUERAY	5,50
PUERTO DE INDIAS FRESA	6,50
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	6,50
RIVES ESPECIAL	6,00
BOMBAY SAPPHIRE	6,00
MARTIN MILLER'S	8,50



RONES

BARCELO, BRUGAL, CACIQUE, BACARDI	5,50
LEGENDARIO	6,00
BARCELÓ IMPERIAL	8,50
CACIQUE 500	7,50
BRUGAL EXTRA VIEJO	6,50
PAMPERO ANIVERSARIO	8,50
ZACAPA 23	15,00
HAVANA CLUB 5 AÑOS	5,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	6,50
NEGRITA	5,50

BRANDYS Y COÑACS

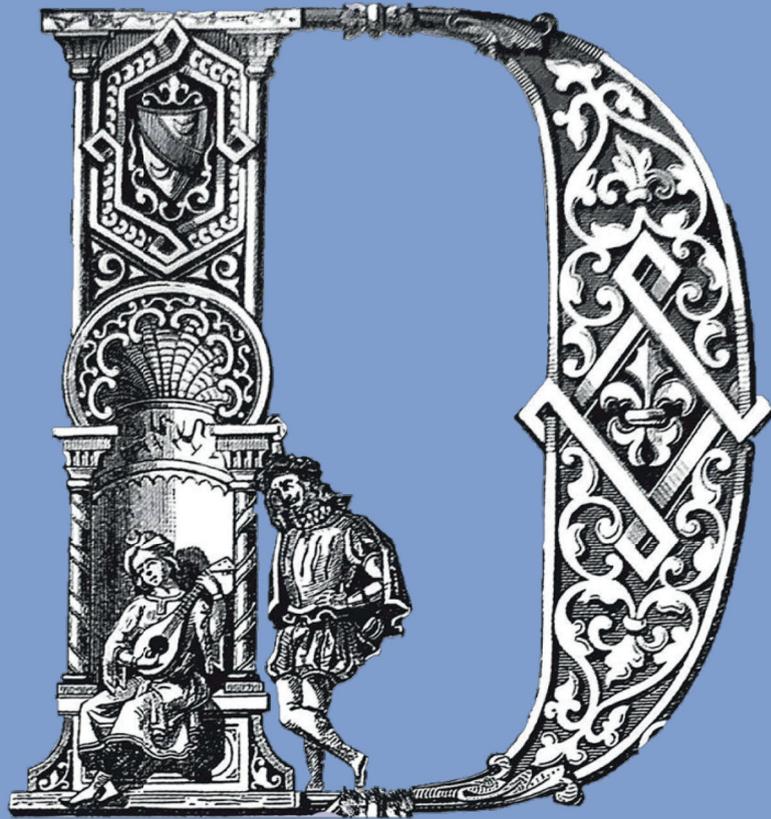
TERRY	3,00
MAGNO	3,50
GRAN DUQUE DE ALBA	9,00
CARDENAL MENDOZA	9,00
LUIS FELIPE	24,00
HENNESSY	10,00
LEPANTO	9,00

LICORES

BAILEYS	4,50
RUAVIEJA	4,00
COINTREAU	4,00
MALIBÚ	5,50
FRANGELICO	4,50
LICOR 43	4,50
LICOR DE GUINDAS MIURA	4,50
PACHARÁN ATXA	4,50
DISARONNO	4,50
JOSE CUERVO DORADO	3,20
ABSOLUT VODKA	5,50
CASTELLANA	1,60
ARENAS SECO	1,60

10% DE IVA INCLUIDO

Restaurante
Bar



Dulcinea
del Toboso

Carta de Desayunos



CARTA DE DESAYUNOS

TOSTADAS, GALLEGUITA Y CAFÉ

TOSTADA DE ACEITE VIRGEN EXTRA Ó MANTEQUILLA

MEDIA..... 2,00

ENTERA..... 2,30

ACEITE DE OLIVA PREMIUM

BOTE DE 20 ml 0,40

YORK, PAVO O MECHADA

MEDIA..... 2,50

ENTERA..... 2,70

JAMÓN IBÉRICO, ACEITE TOMATE O MANTEQUILLA

MEDIA..... 2,80

ENTERA..... 3,30

AGUACATE, ACEITE Y TOMATE

REBANADA DE PUEBLO....4,00

PORCIÓN PARA UNTAR.....0,10

CACHUELA EXTREMEÑA

PATÉ IBÉRICO

SOBRASADA

CREMA DE YORK

CREMA DE JAMÓN SERRANO

CREMA DE LOMO Y ROQUEFORT

ZURRAPA BLANCA DE LOMO

ZURRAPA DE LOMO COLORÁ

CREMA DE QUESO DE CABRA

EXTRA QUESO VIEJO..... 1,50

QUESO PAYOYO..... 2,00

EXTRA PORCIÓN MANTEQUILLA..... 0,20

EXTRA TOMATE..... 0,30

EXTRA AGUACATE..... 1,00

EXTRA JAMÓN..... 1,50

PANES EXTRA 0,20

MULTI CEREAL INTEGRAL

REBANADA DE PUEBLO

PAN CELIACOS EXTRA 1 €

BEBIDAS

CAFÉ..... 1,30

COLACAO..... 1,50

ZUMO NATURAL..... 1,60

INFUSIÓN ESPECIAL..... 1,50

CAFÉ BOMBÓN..... 1,50

BATIDOS O ZUMOS..... 1,50

MERMELADAS PORCIÓN..... 0,20

MELOCOTÓN

FRESA

CIRUELA

HIGO

NARANJA

AZAHAR

TOMATE

MORA

Dulcinea

del Toboso

Gran Plaza, 9
41005 - Sevilla

Reservas
Telf.: 955 19 32 71

Síguenos en redes sociales

