

# Restaurant Dora

## ENTRADAS FIAMBRES- COLD CUTS STARTERS

<b>Jamon de jabugo-</b> <i>Jabugo ham</i>	\$
<b>Jamon crudo-</b> <i>National cured ham</i>	\$
<b>Jamon de jabali-</b> <i>Wild pig ham</i>	\$
<b>Jamon con palmitos-</b> <i>Ham with palm hearts</i>	\$
<b>Jamon con melon-</b> <i>Ham with melon</i>	\$
<b>Jamon con anana-</b> <i>Ham with pineapple</i>	\$
<b>Palmitos con salsa golf-</b> <i>Palm hearts with mayonnaise and keptchup dressin</i>	\$ 11500
<b>Pimientos morrones asados-</b> <i>Roasted Spanish sweet peppers</i>	\$
<b>Pimientos de padron-</b> <i>Padron peppers (fried tiny sweed green pepper)</i>	\$
<b>Jamon crudo 1/2 -</b> <i>National cured ham</i>	\$

## ENTRADAS MARISCOS FRIOS -COLD SEAFOOD STARTERS

<b>Arrollados de salmon ahumado con rucula</b>	\$ 18000
<b>Caviar irani-</b> <i>Iranian caviar</i>	
<b>Caviar ruso-</b> <i>Russian caviar</i>	
<b>Ostras-</b> <i>Oysters (c/u) (each)</i>	\$
<b>Angulas españolas-</b> <i>Spanish baby eels</i>	\$
<b>Salmon ahumado con alcaparras-</b> <i>Natural salmon with capers</i>	\$ 18000
<b>Pata de centollas -</b> <i>Spider crab leg</i>	\$
<b>Coctel de centolla -</b> <i>Spider crab cocktail</i>	\$
<b>Camarones con salsa golf -</b> <i>Shrimps with mayonnaise and ketchup dressing</i>	\$ 16000
<b>Coctel de camarones -</b> <i>Shimps cocktail</i>	\$ 18000
<b>Boquerones con alcaparras -</b> <i>Fresh achovies with capers</i>	13000
<b>Langostinos con salsa golf (7 u.)-</b> <i>Prawns with mayonnaise and ketchup dressing</i>	\$17000

## ENSALADAS DE MARISCOS - SEAFOOD SALADS

<b>Ensalada primavera de mariscos-</b> <i>Spring salad (with red pepper and egg)</i>	\$19000
<b>Ensalada de frutos de mar -</b> <i>Seafood salad</i>	\$19000
<b>Ensalada de centolla-</b> <i>Spider crab salad</i>	\$19000
<b>Ensalada del puerto-</b> <i>Salad from the port (assorted seafood)</i>	\$19000
<b>Ensalada de camarones-</b> <i>Shrimps salad</i>	\$19000
<b>Ensalada de atun -</b> <i>Tuna salad</i>	\$19000

**No Cobramos Servicio de Mesa**

**ENTRADAS DE MARISCOS CALIENTES - HOT SEAFOOD STARTERS**

<b>Pata de centolla primavera-</b>	<i>Spring spider crab (in onion, scallion, paprika and white wine sauce)</i>	
<b>Langostinos al ajillo-</b>	<i>Prawns in garlic sauce</i>	\$17000
<b>Langostinos al olio-</b>	<i>Prawns in olive and paprika sauce</i>	\$ 17000
<b>Cigalas a la plancha (3 u.)-</b>	<i>Grilled Danish lobster (3 u.)</i>	
<b>Carabineros a la plancha (3 u.)-</b>		\$
	<i>Grilled blue and red prawns (3 u.)</i>	
<b>Langostinos a la plancha</b>	<i>Grilled prawns</i>	\$ 17000
<b>Pulpo a la gallega-</b>	<i>Galician style octopus (with sweet and <b>Español hot paprika, potatoes and olive oil</b>)</i>	\$ 79000
<b>Pulpo a la feira-</b>	<i>Feira style octopus (with sweet and <b>Español hot paprika and olive oil</b>)</i>	\$ 79000
<b>Calamaretis fritos-</b>	<i>Fried tiny squids</i>	\$ 32000
<b>Rabas-</b>	<i>Batter fried squids</i>	\$ 13000
<b>Pulpo a la plancha <b>Español</b></b>	<i>Grilled Octopus</i>	\$ 79000
<b>Ostras gratinadas (c/u)</b>	<i>Grated Oysters each</i>	\$

**ESPECIALIDADES DE LA CASA - OUR SPECIALITIES**

<b>Pollo deshuesado a la Cerveza Negra 1/2</b>	<i>½ boneless chicken in black beer</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado al ajo con papas 1/2-</b>	<i>1/2 boneless chicken in garlic sauce with potatoes</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado al uso nostro 1/2-</b>	<i>1/2 Uso nostros style boneless chicken (cream style sauce and the cheff touch)</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado a la calabresa 1/2-1/2</b>	<i>Calabrian style chicken</i>	\$26000
<b>Pollo deshuesado a la portuguesa 1/2-1/2</b>	<i>Portuguese style bone less chicken (in onion sweet red pepper and tomato sauce)</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado al verdeo 1/2-</b>	<i>1/2 boneless chicken in scallion sauce</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado al ajillo con jerez 1/2 1/2</b>	<i>boneless chicken in sherry and garlic sauce</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado a la guadalupe 1/2-1/2</b>	<i>Guadalupe style bone less chicken (with onion sweet red pepper )</i>	\$ 26000
<b>Pollo deshuesado al oreganato 1/2-</b>	<i>1/2 boneless chicken in oregano</i>	\$ 26000
<b>Lomo a la pimienta-</b>	<i>Sirloin steak in pepper sauce</i>	\$ 33000
<b>Matambrito de cerdo al verdeo-</b>	<i>Tender pork flank fillet in scallion sauce</i>	\$ 22000
<b>Mollejas al verdeo-</b>	<i>Sweetbreads in scallion sauce</i>	\$
<b>Riñones al verdeo-</b>	<i>Kidneys in scallion sauce</i>	\$
<b>Chivito deshuesado a la calabresa-</b>	<i>Calabrian style bone less goat</i>	\$
<b>Riñones a la veneciana-</b>	<i>Venetian style kidneys (with onion)</i>	\$
<b>Chivito deshuesado al verdeo-</b>	<i>Boneless goat in scallion sauce</i>	\$
<b>Conejo al vino blanco-</b>	<i>Rabbit in white wine sauce</i>	\$
<b>Conejo a la Guadalupe-</b>	<i>Guadalupe style rabbit</i>	\$
<b>Champignones a la provenzal-</b>	<i>Provenzal style mushrooms</i>	\$
<b>Revuelto gramajo-</b>	<i>"Gramajo" scrambled eggs with French fries and ham</i>	\$ 25000
<b>Escalopes al marsala-</b>	<i>Sirloin escalopes in marsala wine sauce</i>	\$25000
<b>Escalopes a la romana-</b>	<i>Batter fried sirloin escalopes</i>	\$25000
<b>Solomillo de cerdo a la cerveza negra</b>	<i>Pork tenderloin in black beer</i>	
<b>con puré de batatas -</b>	<i>with mashed sweet potatoes</i>	\$
<b>Sesos a la Romana</b>	<i>fried (lamb's) brains in batter</i>	\$
<b>Papas fritas a la provenzal</b>	<i>Provenzal style potatoes (sprinkled with parsley and garlic)</i>	\$ 5000
<b>Papas fritas (minutas)</b>	<i>French fries</i>	\$ 5000
<b>Huevos fritos (c/u)</b>	<i>Fried eggs (each)</i>	\$ 1500
<b>Papas al natural o fritas</b>	<i>Boiled or fried potatoes</i>	\$ 4500
<b>Puré de papas</b>	<i>Mashed potatoes</i>	\$ 7000
<b>Puré de calabaza</b>	<i>Mashed pumpkin</i>	\$ 7000

## MARISCOS Y PESCADOS- SEAFOOD AND FISH

<b>Cazuela "Dora"</b> - <i>"Dora" style casserole Fish seafood stock:</i> <i>prawns squills, Cokels, shrimps, mussels, etc.</i>	\$43000
<b>Ostiones en su concha gratinados</b> - <i>Baked scallops with its own shell</i>	\$ 21000
<b>Langostinos "Dora"</b> - <i>"Dora" style prawns (in cream sauce)</i>	\$21000
<b>Langostinos Guadalupe</b> - <i>Guadalupe style prawns (with sweet red pepper and onions)</i>	\$21000
<b>Langostinos a la milanese</b> - <i>Fried breaded prawns (in bechamel sauce)</i>	\$21000
<b>Calamarettis a la veneciana</b> - <i>Venetian style tiny squids (with onion)</i>	\$
<b>Calamarettis a la leonesa</b> - <i>Leonese style tiny squids (with onion and slice potatoes)</i>	\$
<b>Mejillones a la provenzal</b> - <i>Provenzal style mussel with garlic and parsley)</i>	\$
<b>Bacalao a la gallega</b> - <i>Galician style codfish with olive oil and paprika</i>	\$
<b>Chupin de pescado</b> - <i>Fish casserole</i>	\$31000
<b>Abadejo a la gallega</b> - <i>Galician style cod (with olive oil and paprika)</i>	\$
<b>Merluza a la gallega</b> - <i>Galician style hake (with olive oil and paprika)</i>	\$
<b>Trocitos de abadejo al uso nostro</b> - <i>Usonostro style tiny pieces of cod (in onion, scallion, rice and cream sauce)</i>	\$28000
<b>Besugo a la vasca</b> - <i>Basque style red bream</i>	\$ 18000
<b>Filet de trucha saltado a la almendra</b> <i>Trout fillet in almond sauce</i>	\$ 28000
<b>Filet de lenguado Maitre D'Hotel</b> - <i>Maitre D'Hotel style sole fillet (cream sauce)</i>	\$24000
<b>Filet de lenguado al roquefort</b> - <i>Sole fillet in roquefort cheese sauce</i>	\$ 24000
<b>Ranas a la provenzal</b> - <i>Provenzal style frog legs with garlic and parsley</i>	\$
<b>Ranas a la calabresa</b> - <i>Calabrian style frog legs</i>	\$
<b>Chernia estofada</b> - <i>Wreck fish in tomatoe, wine and onions sauce</i>	\$ 28000
<b>Salmon de mar en salsa de puerros roquefort y champignones</b> - <i>White salmon with mushrooms, roquefort cheese and leek sauce</i>	\$ 28000
<b>Cazuela "Dora" 1/2-</b> <i>"Dora" style casserole 1/2</i>	\$ 31000
<b>Arrollado de verdura y pescado con salsa de rúcula</b> - <i>Vegetables and fish roll with arugula sauce</i>	
<b>Crepes de Merluza Negra con salsa de azafrán</b> - <i>Black hake pancakes with saffron sauce</i>	

## FRUTOS DE MAR A LA PLANCHA – GRILLED SEAFOOD

<b>Langosta a las tres salsas</b> <i>Lobster with three sauces</i>	\$
<b>Filet de lenguado</b> <i>Sole fillet</i>	\$ 18000
<b>Filet de abadejo</b> <i>Cod fillet</i>	\$18000
<b>Merluza negra</b> <i>Black hake</i>	\$
<b>Gran Parana despinado</b> <i>Scalped "Gran Parana" river fish</i>	\$
<b>Lenguado con salsa de alcaparras</b> <i>Sole with caper sauce</i>	\$24000
<b>Filet de trucha</b> <i>Trout fillet</i>	\$20000
<b>Sardinias portuguesas</b> <i>Portuguese sardines</i>	\$
<b>Trillas Salmonetes</b> <i>Striped mullets</i>	\$
<b>Chernia</b> <i>Wreck fish</i>	\$ 18000
<b>Variedad de pescados</b> <i>Platter of assorted fishes</i>	\$
<b>Bife de pez espada</b> <i>Swordfish fillet</i>	\$
<b>Salmon rosado</b> <i>Pink Salmon</i>	\$
<b>Atun rojo</b> <i>Red tuna</i>	\$
<b>Filet de mero</b>	\$18000
<b>Calamaretos a la plancha</b> <i>Squids</i>	\$32000

### SALSAS - SAUCES

<b>De alcaparras</b>	<i>with capers</i>	\$ 7000
<b>De almendras</b>	<i>with almonds</i>	\$ 3000
<b>A la provenzal</b>	<i>Provenzal (garlic, parsley and olive oil)</i>	\$ 3000
<b>A la gallega</b>	<i>Galician (Bacon, sweet and hot paprika and olive oil)</i>	\$ 3000
<b>A la vasca</b>	<i>Basque (sweet and hot paprika, onions and olive oil)</i>	\$ 3000
<b>Mostaza</b>	<i>Moustard sauce</i>	\$ 3000
<b>Verdeo</b>	<i>Verdeo</i>	\$ 3000
<b>Champignon y puerros</b>	<i>Mushrooms and leek</i>	\$ 3000
<b>Cebolla, vino y pimentón</b>	<i>Onion, wine and páprika</i>	\$ 3000
<b>Tomate y ajo</b>	<i>Tomatoes and garlic</i>	\$ 3000
<b>Tomate, cebolla y morron</b>	<i>Tomatoes, onion and sweet peppers</i>	\$ 3000
<b>Crema puerro, verdeo y queso</b>	<i>Cream, leek, green onion and cheese</i>	\$ 3000

### ARROZ - RICE

<b>Paella a la valenciana</b>	<i>Valencian style paella</i>	\$ 43000
<b>1/2 paella a la valenciana</b>	<i>1/2 Valencian style paella</i>	\$ 31000
<b>Arroz con mariscos</b>	<i>Rice with seafood</i>	\$ 43000
<b>1/2 arroz con mariscos</b>	<i>1/2 rice with seafood</i>	\$ 31000
<b>Arroz con langostinos</b>	<i>Rice with prawns</i>	\$ 33000
<b>Arroz con calamares</b>	<i>Rice with squids</i>	\$ 28000
<b>Arroz con pollo Valenciana</b>	<i>Rice with Valentian style chicken</i>	\$ 28000
<b>Arroz con pollo</b>	<i>Rice with chicken</i>	\$ 28000
<b>Arroz azafranado</b>	<i>Rice with saffron</i>	\$ 10000

### TORTILLAS - OMELETTES

<b>Alcaucil con queso gruyere</b>	<i>Artichoke with gruyere cheese</i>	\$ 20000
<b>Española</b>	<i>Spanish style(eggs, onion, hot red sausage)</i>	\$ 18000
<b>Esparragos con roquefort</b>	<i>Asparagus with roquefort cheese</i>	\$ 20000
<b>Papas</b>	<i>Potatoes</i>	\$ 18000
<b>Pescado blanco</b>	<i>White Fish</i>	\$
<b>Champignones</b>	<i>Mushrooms</i>	\$ 18000
<b>Espinaca</b>	<i>Spinach</i>	\$ 18000
<b>Acelga</b>	<i>Chard</i>	\$ 18000
<b>Española napolitana</b>	<i>Spanish style(eggs, onion, hot red sausage)</i>	\$ 30000
<b>De Sesos</b>	<i>with tomato sauce, mozzarella cheese and ham)</i>	Brains \$

### OMELETTES - SCRAMBLED EGGS

<b>Corazon de alcaucil</b>	<i>Artichoke hearts</i>	\$ 20000
<b>Punta de esparragos</b>	<i>Asparragustips</i>	\$ 20000
<b>Camarones</b>	<i>Shrimps</i>	\$ 28000
<b>Palmitos</b>	<i>Palms</i>	\$ 20000
<b>Fiorentina</b>	<i>Fiorentina style(spinach, ham and cheese)</i>	\$ 16000
<b>Jamon</b>	<i>Ham</i>	\$ 16000
<b>Queso</b>	<i>Cheese</i>	\$ 16000
<b>Mixto</b>	<i>Ham and cheese</i>	\$ 16000
<b>Espinaca</b>	<i>Spinach</i>	\$ 16000

## QUESOS-CHEESE

<b>Tabla de quesos</b>	<i>Assorted cheese board</i>	\$
<b>Muzzarela a la milanese</b>	<i>Friedbreaded Mozzarella cheese</i>	
<b>Provoleta</b>	<i>Grilled slice of provolone cheese</i>	\$18000
<b>Gruyere</b>	<i>Gruyere cheese</i>	\$ 14000
<b>Queso parmesano</b>	<i>Parmesancheese</i>	\$ 14000
<b>Queso roquefort</b>	<i>Roquefort cheese</i>	\$ 14000
<b>Queso doble crema</b>	<i>Doublecream cheese</i>	\$ 14000

## PARRILLA - FROM THE GRILL

	<b>Entraña</b>	<i>skirt steak</i>	
<b>Bife de lomo</b>		<i>Sirloin steak</i>	\$31000
<b>Bife de chorizo</b>		<i>"Chorizo" boneless beef steak</i>	\$31000
<b>1/2 Bife de lomo</b>	<i>1/2</i>	<i>Sirloin steak</i>	\$ 21000
<b>1/2 Bife de chorizo</b>	<i>1/2</i>	<i>Chorizo" boneless beef steak</i>	\$ 21000
<b>Bife de chorizo mariposa</b>		<i>"Chorizo" beef steak open in the middle</i>	\$31000
<b>Bife de chorizo "Dora"</b>		<i>"Dora" style "chorizo" beef steak</i>	\$21000
<b>Pollo deshuesado 1/2</b>		<i>Boneless chicken 1/2</i>	\$25000
<b>Matambrito de cerdo</b>		<i>Pork ribs</i>	\$18000
<b>Riñones a la provenzal</b>		<i>Provenzal style kidneys</i>	\$
<b>Mollejas</b>		<i>sweetbreads</i>	\$
<b>Chorizo</b>		<i>Pork sausage</i>	\$
<b>Brochette de lomo</b>	<i>Sirloin</i>	<i>brochette</i>	\$ 31000
<b>Brochette de langostinos ( 7u.)</b>	<i>Prawns</i>	<i>brochette ( 7u.)</i>	\$ 31000
<b>¼Pollo a la parrilla</b>	<i>¼ chicken</i>		\$18000
<b>Brochette mixto de pescado</b>		<i>Brochette of mixed fish</i>	\$ 31000
<b>Brochette mixto de carne</b>		<i>Brochette of mixed meat</i>	\$31000
		<i>(pollo, lomo y matambrito)</i>	
<b>Variedad de verduras a la plancha</b>		<i>Grilled vegetables</i>	\$

## MINUTAS - FAST FOOD

<b>Suprema "Dora"-</b>	<i>"Dora" style friedbreaded chicken breast (with French fries, sweet redpepper and banana)</i>	\$ 34000
<b>Milanesa de pollo a la napolitana</b>	<i>Fried breaded chicken fillet with tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$32000
<b>Milanesa de pollo</b>	<i>Fried breaded chicken fillet</i>	\$26000
<b>Milanesa de ternera</b>	<i>Fried breaded veal fillet</i>	\$26000
<b>Milanesa de ternera a la napolitana</b>	<i>Fried breaded veal fillet topped with tomatoe sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$32000
<b>Milanesa de lomo</b>	<i>Fried breaded sirloin fillet</i>	\$38000
<b>Milanesa de lomo a la napolitana</b>	<i>Fried breaded sirloin fillet topped with tomatoe sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$44000
<b>Filet de lenguado a la milanese</b>	<i>Fried breaded sole fillet</i>	\$ 20000
<b>Filet de abadejo</b>	<i>Batter fried cod fillet</i>	\$ 20000
<b>Gran Parana despinado romana</b>	<i>Batter fried scaled "Gran Parana" river fish</i>	\$
<b>Filet de Merluza a la Romana</b>	<i>Hake fillet in roman</i>	20000
<b>Filet de Brotola a la Romana</b>	<i>Brotola fillet in roman</i>	\$ 20000

### ENSALADAS - SALADS

<b>Ensalada "Dora"</b>	<i>"Dora" style salad (endives, avocado, palmhearts and strawberries)</i>	\$
<b>Ensalada de rucula con queso parmesano</b>	<i>Raw spinach with parmesan cheese salad</i>	\$ 6000
<b>Ensalada de espinaca cruda</b>	<i>Raw spinach salad</i>	\$
<b>Ensalada de palmitos</b>	<i>Palm hearts salad</i>	\$ 7000
<b>Ensalada de endivias</b>	<i>Endive salad</i>	\$
<b>Ensalada completa</b>	<i>Complete salad (lettuce, tomato, onion, arugula, egg beetroot, "radicheta", etc)</i>	\$ 8000
<b>Ensalada mixta</b>	<i>Lettuce, tomato and onion salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de tomate</b>	<i>Tomato salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de zanahoria</b>	<i>Carrot salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de apio</b>	<i>Celery salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de remolacha</b>	<i>Beetroot salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de chauchas</b>	<i>Green bean salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de porotos</b>	<i>Butterbean salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada lechuga</b>	<i>Lettuce salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de berro</b>	<i>Watercress salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de rucula</b>	<i>Arugula salad</i>	\$ 5000
<b>Ensalada de radicheta"</b>	<i>Radicheta" salad</i>	\$ 5000
<b>Manzana rallada</b>	<i>Grated apple</i>	\$ 1100
<b>Huevo duro c/u</b>	<i>Boiled egg (each)</i>	\$ 1000
<b>Aceitunas verdes o negras</b>	<i>Green or black olives</i>	\$
<b>Tomate partido</b>	<i>Tomato in half</i>	\$ 5000

### VERDURAS - VEGETABLES

<b>Espinaca o acelga a la crema</b>	<i>Spinach or chard in cream sauce</i>	\$ 6500
<b>Papas a la crema</b>	<i>Potatoes in cream sauce</i>	\$ 6500
<b>Brocoli natural</b>	<i>Boiled broccoli</i>	\$ 6500
<b>Brocoli saltado al ajo con papas</b>	<i>Broccoli, garlic and potatoes</i>	\$ 6500
<b>Espinaca o acelga saltada al ajo con papas o cebolla</b>	<i>Spinach or chard sauted with garlic, and potatoes or onion</i>	\$ 6500
<b>Espinaca o acelga al natural</b>	<i>Boiled spinach or chard</i>	\$ 6500
<b>Verduras surtidas</b>	<i>Variety of vegetables</i>	\$ 6500

### SOPAS - SOUPS

<b>Consome</b>	<i>Consome</i>	\$ 6500
<b>Arroz en caldo</b>	<i>Broth of rice</i>	\$ 6500
<b>Caldo a la reina</b>	<i>Egg garnish and broth</i>	\$ 6500
<b>Cabello de angel</b>	<i>noodles broth</i>	\$ 6500
<b>Sopa de verduras</b>	<i>Vegetable soup</i>	\$ 6500
<b>Crema de langostinos</b>		\$

## POSTRES CASEROS- HOME MADE DESSERTS

<b>Coctel de frutas -</b>	<i>Fruitcocktail</i>	\$
<b>Parfait de castañas con salsa de chocolate-</b>	<i>Chesnutparfait with chocolate</i>	\$ 8000
<b>Mousse de limon con salsa de frutilla-</b>		\$
	<i>Lemon mousse with strawberry sauce</i>	
<b>Mousse de chocolate-</b>	<i>Chocolate mousse</i>	\$
<b>Peras al borgoña con helado de crema</b>		\$ 7000
	<i>Borgona wine flavored pears with ice-cream</i>	
<b>Frambuesas con helado de crema-</b>	<i>Raspberrieswith ice-cream</i>	\$
<b>Bosamberry con helado-</b>	<i>Bosanmberry with ice-cream</i>	\$
<b>Flan casero-</b>	<i>Home made egg custard</i>	\$ 5500
<b>Flan con dulce o crema-</b>	<i>Egg custard with milk jam or cream</i>	\$ 6500
<b>Ensalada de frutas con helado-</b>	<i>Fruitcocktailwith ice-cream</i>	\$
<b>Ensalada de frutas-</b>	<i>Fruitcocktail</i>	\$
<b>Frutillas con crema chantilly-</b>	<i>Strawberries with cream</i>	\$
<b>Frutillas al natural-</b>	<i>Freshstrawberries</i>	\$
<b>Manzanas asadas-</b>	<i>Roastedapples</i>	\$
<b>Torta de queso-</b>	<i>Cheese cake</i>	\$
<b>Crema o dulce de leche (Porcion)-</b>	<i>Creamormilkjamportion</i>	\$ 4000
<b>Dulce de frambuesa con crema -</b>	<i>Raspeberriesjam w/cream</i>	\$
<b>Queso y Dulce -</b>	<i>cheese and fruit paste</i>	\$ 8500

## HELADOS - ICE-CREAMS

<b>Copa "Dora"-</b>	<i>"Dora" dessert (ice-cream,cream, fresh fruits and fruits in syrup)</i>	\$
<b>Copa "Dorita"-</b>	<i>"Dorita " dessert (smaller)</i>	\$
<b>Helado de super sambayon con higos-</b>		\$ 7000
	<i>Super zambaglione ice-cream with figs</i>	
<b>Helado de dulce de leche granizado-</b>	<i>Milkjam ice-cream with chocolate chips</i>	\$ 7000
<b>Helado de chocolate con almendras-</b>	<i>Chocolate ice-cream with almonds</i>	\$ 7000
<b>Helado de Vino Malbec -</b>	<i>Malbec wine ice-cream</i>	\$ 7000
<b>Helado de menta con chocolate granizado-</b>	<i>Mint ice-cream with chocolate chips</i>	\$ 7000
<b>Helado de crema americana-</b>	<i>American cream ice-cream</i>	\$ 7000
<b>Helado de limon-</b>	<i>Lemon ice-cream</i>	\$ 7000
<b>Almendrado-</b>	<i>Slice of vainilla ice-cream with crushed almonds</i>	\$ 8000
<b>Charlot-</b>	<i>Slice of vainilla ice-cream covered with hot chocolate)</i>	\$ 9000
<b>Don Pedro-</b>	<i>Vainilla ice-cream with nuts dipped in whisky</i>	\$7000
<b>Media noche-</b>	<i>Mixed ice-cream with champagne</i>	\$ 7000
<b>Las Leñas-</b>	<i>Mixed ice-cream with champagneand slice of lemon</i>	\$ 7000
<b>Limon Gin-</b>	<i>Gin lemon</i>	\$ 7000
<b>Limon Vodka-</b>	<i>Vodka lemon</i>	\$ 7000
<b>Pasion de Maracuya-</b>	<i>(Helado de Maracuya con ron)</i>	\$ 7000

### FRUTAS EN ALMIBAR - FRUIT IN SYRUP

<b>Bosamberry-</b> <i>Bosamberry</i>	\$ 7000
<b>Frambuesa-</b> <i>Raspberry</i>	\$ 7000
<b>Higos-</b> <i>Figs</i>	\$ 7000
<b>Kinotos-</b> <i>Tiny citrus fruit</i>	\$
<b>Duraznos-</b> <i>peaches</i>	\$
<b>Anana-</b> <i>Pineapple</i>	\$ 7000
<b>Peras-</b> <i>Pears</i>	\$ 7000
<b>Zapallo-</b> <i>Pumpkin</i>	\$ 7000
<b>Batatitas-</b> <i>tiny sweet potatoes</i>	\$ 7000
<b>Mamon-</b> " <i>(Southamerican fruit)</i>	\$ 7000
<b>Guayaba-</b> " <i>(Southamericanfruit)</i>	\$ 7000
<b>Castañas-</b> <i>Chestnuts</i>	\$ 7000

### FRUTAS DE ESTACION - SEASON FRUITS

<b>Cereza-</b> <i>Cherry</i>	\$
<b>Banana-</b> <i>Banana</i>	\$ 1500
<b>Pera-</b> <i>Pear</i>	\$
<b>Naranja-</b> <i>Orange</i>	\$
<b>Pomelo-</b> <i>Grapefruit</i>	\$
<b>Anana-</b> <i>Pineapple</i>	\$
<b>Manzana-</b> <i>Apple</i>	\$ 1500
<b>Mandarina-</b> <i>Tangerine</i>	\$
<b>Kiwi-</b> <i>Kiwi fruit</i>	\$
<b>Melon-</b> <i>Melon</i>	\$

### BEBIDAS SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC BEVERAGES

<b>Agua mineral Villavicencio-</b> <i>Villavicencio mineral water</i>	\$ 2500
<b>Gaseosas (línea Pepsi)</b>	\$ 2500
<b>Agua tónica-</b> <i>Tonic Water</i>	\$ 2500

### JUGOS EXPRIMIDOS - SQUEEZED JUICES

<b>Pomelo-</b> <i>Grapefruit</i>	\$ 2500
<b>Naranja-</b> <i>Orange</i>	\$ 3000
<b>Mandarina-</b> <i>Tangerine</i>	\$
<b>Limon-</b> <i>Lemon</i>	\$ 2000



### CERVEZAS -BEERS

<b>Cerveza I</b>	\$ 9000
<b>Stella Artois porrón</b> <i>Small bottle of Stella Artois</i>	\$ 7000
<b>Patagonia</b>	\$ 9000
<b>Corona porron</b> <i>Small Corona</i>	\$ 7000

### INFUSIONES - INFUSIONS

<b>Café-</b> <i>Expresso coffee</i>	\$ 3000
<b>Café doble-</b> <i>Doublecoffee</i>	\$ 4000
<b>Café con crema-</b> <i>Coffeewithcream</i>	\$ 3500
<b>Café lagrima -</b> <i>Dripcoffee</i>	\$ 3000
<b>Te -</b> <i>Tea</i>	\$ 3000
<b>Te de boldo-</b> <i>Boldo tea</i>	\$
<b>Te Cachamai-</b> <i>chamaidigestive tea</i>	\$
<b>Te de hierbas naturales -</b> <i>Natural herbal tea</i>	\$
<b>Descafeinado-</b> <i>Decaffeinated</i>	\$ 3500
<b>Descafeinado doble -</b> <i>Doubledecaffeinated</i>	\$ 5000
<b>Descafeinado con crema-</b> <i>Decaffeinated with cream</i>	\$ 6000

### WHISKY

<b>JOHNNIE WALKER-</b> <i>Etiqueta azul</i>	\$ 36000
<i>Etiqueta dorada</i>	\$ 30000
<i>Etiqueta verde</i>	\$ 24000
<i>Etiqueta negra</i>	\$ 20000
<i>Etiqueta roja</i>	\$ 16000
<b>CHIVAS REGAL</b>	\$ 20000
<b>J.B.</b>	\$ 16000
<b>BALLANTINES</b>	\$ 16000
<b>BLENDERS/SMUGGLER/ CRIADORES</b>	\$ 11000

### COGNACS Y BRANDIS

<b>DUQUE DE ALBA</b>	\$ 36000
<b>LEPANTO</b>	\$ 36000
<b>CARDENAL MENDOZA</b>	\$ 36000
<b>SOBERANO</b>	\$ 24000
<b>HENNESSY</b>	\$ 30000
<b>RESERVA SAN JUAN</b>	\$ 11000

**LICORES**

<b>ZAMBUCCA</b>	\$ 7000
<b>ZAMBUCCA NEGRA</b>	\$ 7000
<b>LICOR DE MANZANA VERDE</b>	\$ 7000
<b>LICOR DE MANZANA MELOCOTON</b>	\$ 7000
<b>RON BACARDI ORO</b>	\$ 7000
<b>RON BACARDI ET. BLANCA</b>	\$ 7000
<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$ 7000
<b>VODKA STOLINAYA</b>	\$ 7000
<b>VODKA STOLINAYA</b>	.
<b>LIMON O NARANJA</b>	\$ 7000
<b>VODKA SMIRNOFF</b>	\$ 7000
<b>GRAPPA ITALIANA</b>	\$ 7000
<b>LICOR NACIONAL</b>	\$ 4500