



PATATAS BRAVAS  7
Receta original del Docamar
contigo desde 1963



Docamar
DONATO CABRERA MARTINEZ

Patatas y huevos

PATATAS ALIOLI 7,5
Patatas cocidas al vapor con alioli casero

ENSALADILLA RUSA 9
Con atún escabechado en casa y regañás

HUEVOS ROTOS 15
Con jamón

TORTILLA DE PATATA 10,5
Pequeña, para 2/3 pers.



Pídela con salsa brava, alioli, cabrales o mixta

Croquetas y tigres

CROQUETAS DE JAMÓN 12,5
Ración de 10 uds.


CROQUETAS DEL DÍA 13
Ración de 10 uds.
Mirar en sugerencias

CROQUETAS MIXTAS 13,5
Ración de 10 uds.
Mitad del día y mitad de jamón

TIGRES  13,5
Ración 6 uds.
Mejillones rellenos y empanados

Bollito de pan, 1 ud. 0,9

Verde que te quiero verde

TIMBAL DE ESCALIVADA  13
Atún escabechado, verduras asadas, alioli, garbanzos, tomate natural y AOVE

ENSALADA MIXTA 11
Lechugas variadas, tomate, cebolla morada, huevo cocido y atún escabechado en casa

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 12,5
A la plancha con tomates cherry, cebolla caramelizada y reducción de vinagre de Módena

FLORES DE ALCACHOFAS 19,5
Confitadas en AOVE y fritas en forma de flor

Del mar al Docamar

CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA 13

CHIPIRONES PLANCHA AL AJOACEITE 16,5

BIENMESABE 15
Cazón en adobo y frito al estilo andaluz

BACALAO DOURADO 16,5
Revuelto portugués con huevos, bacalao y patatas paja

 Plato nuevo  Pica lo justo

Carnes y aves

ALITAS MARINADAS  10,5
Asadas a baja temperatura y fritas al momento


PICANTÓN ESCABECHADO 18
Pollito de ½ kg escabechado y servido entero con verduras

OREJA DE CERDO ADOBADA 11,5
A la plancha, pruébala con nuestra salsa brava

CARACOLES A LA MADRILEÑA 15,5
Guisados al estilo tradicional con salsa especiada  

CALLOS A LA MADRILEÑA  14
Con pata, morro, chorizo y morcilla

ALBONDIGAS CON TOMATE 12,5
De ternera y cerdo, guisadas al estilo tradicional

DOCABURGUER  (receta revisada) 14,5

180g de ternera, crujiente de oreja, cheddar, rúcula, cebolla encurtida y pan brioche

ENTRECOT A LA PLANCHA 25,5
Con guarnición de patatas y pimientos asados

Paellas y fideuás

Cocinamos las paellas con arroz bomba y las fideuás con fideo fino

PAELLA MIXTA PAELLA DE POLLO Y VERDURAS ARROZ NEGRO

2 pers. 31,8
3/4 pers. 47,8
5/6 pers. 72,3

PAELLA O FIDEUÁ MARISCO FIDEUÁ DE CHIPIRONES Y AJETES FIDEUÁ DE RABO DE TORO

2 pers. 33,1
3/4 pers. 49,7
5/6 pers. 74,4

SUGERENCIAS

Pregunta por las sugerencias de temporada

Docamar

PARA LLEVAR



¡LLEVATE
TU SALSA
A CASA!



Postres

ARROZ CON LECHE CAMELIZADO	5,5
TARALETA FINA DE MANZANA Con helado de vainilla	6,8
TARTA DE QUESO AL HORNO	6,8
TARTA DE TRES LECHE Bizcocho casero bañado en tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema de leche	6,8
TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS	6,8

DISPONEMOS
DE CARTA DE
ALÉRGICOS



MENÚ DEL DÍA
Lunes a Viernes
de 13:00 a 16:00

¡MARCHANDO OTRA RONDA!

Bebidas

REFRESCOS Coca-Cola, Fanta, Trina y Schweppes	3
NESTEA	3,4
ZUMOS Naranja, melocotón, piña, tomate y mosto	3
AGUA Sin gas ½L	2,5
Con gas ½L	3

Cervezas

DE BARRIL Sin alcohol	2,1
Doble	3,5
Jarra ½L	3,5
	4,7

BOTELLA TERCIO Estrella Damm	3,6
Free Damm	3,6
Daura sin gluten	3,6

Tinto de verano

Doble	3,5
Jarra ½L	4,8
Jarra 1L	10,5

Vermú

ZARRO De grifo	3,1
MARTINI Rojo o blanco	3,7

Cafés e infusiones

CAFÉ Tueste natural 100% Colombia	2,1
---	-----

Vino tinto

Copa|Botella

VINO DE LA CASA Tempranillo	2,5 9,8
RIOJA JOVEN	2,8 14
RIOJA CRIANZA	3,5 17,5
RIBERA DUERO	3,6 18

Vino blanco

VERDEJO RUEDA	2,8 14
---------------	----------

Vino rosado

NAVARRA	2,8 11,3
---------	------------

Copas y combinados

ANÍS/BRANDY	3,5
BRANDY ESPECIAL	4,2
LICORES DE FRUTAS/ORUJOS	3,5
NACIONAL Copa	5,5
Combinados	7,5
IMPORTACIÓN Copa	7
Combinado	8,5

INFUSIÓN Té, manzanilla, poleo-menta o tila	2,1
---	-----