

Las Bebidas

	<i>Copa</i>	<i>1/2</i>	<i>Botella</i>
El fino y la manzanilla	3,00	---	18,00
El palo cortado, oloroso, PX	3,60	---	---
La cerveza de barril	<i>caña</i> 2,00	<i>doble</i> 3,40	<i>pinta</i> 4,30
Mahou " 5 estrellas " 1/3	---	3,40	---
Sin Alcohol "00" Tostada 1/3	---	3,60	---
La jarra de cerveza o sangría	---	---	16,00
El vermút de grifo	3,00	---	---
El tinto de verano	3,50	---	---
El Martini Y El Bitter	3,50	---	---
Los refrescos, el mosto	3,00	---	---
Aquarius y Sin Cafeina	3,20	---	---
El agua mineral y casera	---	2,50	3,50
El whisky escocés y combinaciones importación	6,50	---	---
El whisky de malta y reserva escocés	9,00	---	---
El chupito de orujo	3,00	---	---

Los vinos

El cava brut	---	---	20,00
El Barbadillo o blanco verdejo Rueda	3,00	10,00	18,00
Los vinos cosecheros	2,70	8,50	15,00
Los Rioja o Ribera crianza	3,50	12,00	20,00
El Albariño Rias Baixas	3,60	14,00	22,00



el doblao
TABERNA



el doblao
TABERNA



En Torrelodones

C/ Juan Van Halen, 1 - Tel. Reservas: 91 859 50 81

En Soto del Real

Ctra. de Torrelaguna a El Escorial, Km. 19,300 - Tel.: Reservas: 91 847 79 24



El tapeo de chacinas

y salazones

	<u>1/2</u>	<u>Racion</u>
El combinado de ibéricos	---	24,00
El jamón o lomo de bellota	14,00	25,00
El salchichón o chorizo ibéricos	8,00	13,00
La carne mechá	8,00	13,00
La mojama de atún	9,00	15,00
Las huevas de maruca	10,00	18,00
La cecina de León	---	15,00
El queso manchego	8,00	14,00



El tapeo de taberna

Los mejillones al vapor	7,00	13,00
Los boquerones en vinagre	8,00	14,00
La tortilla de camarones - unidad	---	2,50
Las colas de gambas ajillo	---	16,00
La ensaladilla rusa	6,50	12,50
Los torreznos	---	6,50
Las almejas a la marinera	---	19,00
Las zamburiñas	---	21,00



Los Caldos

La taza de caldo	---	5,50
El gazpacho andaluz	---	6,00
El salmorejo cordobés	---	12,00

Los platos de "El Doblao"

Entrantes

	<u>1/2</u>	<u>Racion</u>
El tomate al orégano	---	7,00
El tomate con melva o anchoas	7,50	12,00
La ensalada variada	---	11,00
Los cogollos fritos	---	6,50
Las papas aliñadas con melva	7,00	12,00
Las alcachofas con foie (temporada)	---	17,00
Los pimientos rellenos	---	12,00
Los huevos fritos con lascas de jamón	9,50	15,00
Los huevos rotos con picadillo	7,50	12,00
La morcilla de Burgos	---	9,50
Las croquetas caseras	---	13,00
El revuelto de habas y jamón	---	14,00
El revuelto de bacalao o morcilla	---	13,00



Pescados

Los boquerones fritos	8,00	14,00
Los calamares a la andaluza	11,00	20,00
El choco de Huelva	9,00	16,00
El bienmesabe	8,00	14,00
El pulpo a la gallega	---	21,00
Las pijotas o salmonetes o acedias	---	19,00
La merluza en tacos o cogote	---	20,00
La lubina a la bilbaina	---	20,00
Las parrochas a la sal (temporada)	---	9,00

Carnes ó Derivados

	<u>1/2</u>	<u>Racion</u>
Los callos a la madrileña	---	15,00
Las albondigas de ternera	---	15,00
El flamenquín cordobés	---	13,00
El secreto ibérico	---	17,00
Los escalopines de ternera empanados	---	18,00
La carrillada estofada	---	16,00
El rabo de toro a la rondeña	---	19,00
El entrecote	---	24,00
Las chuletillas de cordero	---	19,00



Las roscaas rellenas

La de jamón ibérico	---	12,00
Las de pollo, carne mechá, pringá o morcilla	---	10,00
El Pan y picos	---	1,60

Los postres

El flan casero	---	5,00
El queso con membrillo	---	6,00
Las tartas caseras	---	6,00
Las frutas de temporada	---	5,00
Los helados	---	s/carta