

d o g m a

NUESTRO SECRETO PARA EL ÉXITO

El secreto de Dogma para una carne increíble es el proceso de envejecimiento en seco. También obtenemos nuestro pescado y mariscos frescos directamente de los proveedores.

El tratamiento de la carne de vacuno

Poner un filete delicioso en el plato comienza con el abastecimiento de los mejores cortes de carne. Obtenemos toda nuestra carne de un maestro carnicero, lo que nos permite mantener un estricto control de calidad y solo nos abastecemos de carne de vacuno que ha sido alimentada a base de maíz. Una característica importante de la carne de primera calidad es el marmoleado dentro de la carne, lo que hace que la carne sea muy húmeda y sabrosa cuando se prepara adecuadamente. Debido a que servimos tanta carne y tomamos el tiempo necesario para secar la carne en la casa, confiamos en un pronóstico eficiente para garantizar que nunca tengamos escasez.

Nuestro proceso interno de envejecimiento en seco es lo que diferencia a nuestros cortes. Este es un proceso clásico para desarrollar el sabor de las carnes. Estas se colocan en una cámara con control de humedad y temperatura durante un mínimo de 35 días y a medida que la humedad en la carne se evapora, esta se mantiene tierna y jugosa y va desarrollando un sabor más a nuez.

Excelencia incomparable

Nuestro condimento clásico está diseñado para resaltar los sabores naturales de nuestros cortes en lugar de encubrirlos. Simplemente usamos sal y pimienta negra y los terminamos con jugo reducido natural de carne. Cuando vengan a Dogma, sabrán que van a experimentar una calidad sin igual.

PARA COMPARTIR

Ostras de la costa atlántica naturales o en ceviche (6 unidades)	18€
Jamón ibérico de bellota selección especial con pan y tomate	24€
Gazpacho andaluz fresquito "acompañado de sus alegrías y sus penas"	12€
Tanto en invierno como en verano un caldito caliente casero	12€
Festín de tomates con queso tierno la cabra verde y albahaca	14€
Ensalada verde con quinoa, pistachos y vinagreta de yogurt de cabra ecológico	12€
Verduras de temporada salteadas al wok	14€
Caviar de berenjena asada con "pan de pita cocción propia"	12€
Coca tostada, tomate natural y anchoas artesanas	16€
Sardinas marinadas con pipirrana sarda y cortezas ibéricas	14€
Croquetas artesanas de gallo celta en pepitoria	12€
Virutas de foie al temple con P.X. y pan tostado	14€
Contra asada de vacuno aliñada como un vitello tonnato	16€
Tuétano asado con huevos rotos, patatas chips e lkura	16€

Los precios incluyen el 10% de IVA

ARROCES Y PASTAS

Raviolis caseros con batata ahumada y salsa de tinta	16€
Ñoquis de espinacas con espárragos verdes y parmesano	16€
Fetuccini con atún rojo	16€
Arroz meloso negro con sepia del país	18€
Arroz meloso con gallo celta	18€

PESCADOS

La lonja del día a la brasa	S/M
Bacalao a la brasa en escabeche y espinacas	22€
Merluza de pincho a la donostiarra con kokotxas y almejas	22€
Tarantelo de atún rojo en manteca ibérica a la brasa con tapenade y buñuelo de huevo	24€
Armonía de atún rojo con los siete cortes del ronqueo	26€
Tartar de ventresca de atún rojo con vinagreta de soja y wasabi	25€
Salmon salvaje de Alaska a la brasa con guacamole, cebolla roja y lima	25€

Los precios incluyen el 10% de IVA

CARNES

Selección de carne a la brasa con 40 días de maduración

Chuletón de buey de 3kg con 150 días de maduración (por encargo)	S/M
New york steak de vaca rubia gallega	80€/kg
New york steak de vaca de importación	60€/kg
T-Bone de vaca rubia gallega	80€/kg
T-Bone de vaca de importación	60€/kg
Chuletón de vaca rubia gallega	80€/kg
Chuletón de vaca de importación	60€/kg
Solomillo de vaca rubia gallega	30€
Solomillo de vaca de importación	26€
Tomahawk de importación	60€/kg
Steak tartar aliñado a la antigua con yema ecológica o vuelta y vuelta a la plancha	26€
Corned beef de picaña de wagyu en escabeche con sofrito a la madrileña y menta	20€
Rabo de vacuno guisado con hueso y parmentier de Jerez	22€
Carrillera de ibérico cocinada con mucho mimo y acompañada de encurtidos	24€
Tajín de albóndigas de cordero	18€
Pichón asado entero con aromas asiáticos	25€

Los precios incluyen el 10% de IVA

POSTRES

Tira - misu	8€
Sorpresa selva negra	8€
Crêpe de praliné de avellana afrutado	8€
Baba al ron con nata y vainilla	8€
Natillas de chocolate a los cítricos	8€
Carpaccio de sandía asada con melón y albahaca	10€
Crema de jengibre con sorbete de lichis	8€
Mousse de yogurt ecológico con frutos rojos	8€
Helados artesanos y sorbetes	6€

Helados: Avellana, canela, caramelo, chocolate, coco, fresa, turrón, vainilla, vainilla con macadamia y yogurt.

Sorbetes: Calvados con manzana, frambuesa, maracuyá, mango, moras, naranja sanguina, lima y limón.

Los precios incluyen el 10% de IVA

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, le rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

d o g m a