

DOS HERMANAS

RESTAURANTE



CATALINA



PEPA

ESTAS MANOS SERÁN LAS QUE INTENTARÁN

HACERTE DISFRUTAR CON TODAS NUESTRAS GANAS.

Restaurante DOS HERMANAS, ellas fueron

las que nos hicieron mamar este oficio

desde pequeños, nunca mejor dicho,

ya que todos desde bebés hemos crecido aquí

y, por eso, para nosotros es nuestra casa.

Nosotros queremos que estéis como en la vuestra

e intentaremos hacerte disfrutar,

poniéndote en la mesa lo que ellas dos elaboran,

con todas nuestras ganas e intentar sorprenderte

cada vez que nos visites

¡MUCHÍSIMAS GRACIAS!

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

COMENZAMOS CON NUESTRAS ENSALADAS

MIXTA

Una ensalada que elaboramos con: escarola rizada, brotes de lechuga roja, radicchio, mizuna, tomate, atún, maíz, zanahoria, olivas.

NUESTRA CESAR

Con una salsa propia que le incorporamos a la mixta y unos trocitos de pechuga de pollo rebozada por nosotros.

SELECCIÓN DE TOMATES

Varias clases de tomates que se seleccionan según su calidad, acompañados de una ventresca de atún de muy buena calidad, cebolla morada, tallos, alcaparras y un aceite virgen extra con unos pétalos de sal negra.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

PARA DISFRUTAR TE PROPONEMOS ESTAS TAPITAS

BARQUITO CATI

Se trata de un panecillo con unas semillas de sésamo, que lo cargamos con la ensaladilla de nuestras Catalinas y lo terminamos con una anchoa del cantábrico de muy buena calidad.

BARQUITO CATALINA

Igual al Barquito Cati, pero este lo terminamos con un boquerón de La Pepa.

ROLLITO DE SALMON

Una lamina de salmón ahumado, por nosotros, envuelto en ensaladilla de marisco.

CROQUETAS JAROTE

Con una bechamel espectacular, que nos prepara La Pepa, y un jamón ibérico de primera, cerrándola con una cápita de pan.

CROQUETA CECINA

Siguiendo con nuestra bechamel, pero esta vez acompañada de cecina.

CABALLITO RAMPANTE

Se trata de una cola de gambón de calidad, rebozada con nuestra espectacular masa.

PAN BAO

Relleno de carrillera en salsa, pepino, aguacate y una salsita agridulce.

MILHOJA DE BERENJENA

Una base de mermelada de tomate casero, laminas de berenjena y entre ellas queso de cabra, mozzarella y nueces.

También te damos la opción de darte un capricho con unas latas de la máxima calidad (mejillones, anchoas y berberechos)

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

UN POQUITO DE EMBUTIDO BUSCADO PARA TI

JAMÓN ASADO

Señorío de arce, nos delita con un jamón asado espectacular.

JAMÓN Y QUESO

Jamón serrano de nuestro proveedor, Señorío de arce, con una calidad increíble, le sumamos un corte espectacular, por nuestro maestro cortador Francisco, y un queso seleccionado cada semana.

JAMÓN IBERICO

Jamón de cebo ibérico Jarote de Córdoba, cortado por nuestro maestro.

SURTIDO DE QUESO

Selección de quesos, acompañados de membrillo.

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE VACUNO

Le traemos desde Burgos, un salchichón de vacuno, chorizo de vacuno y cecina.

MEDALLÓN DE FOIE Y ARROPE

Le presentamos uno de los mejores foie, elaborado con patos de Navarra, además le incluimos un arrope exclusivo de Murcia y un toque de caramelización por la parte superior.

BUÑUELO DE CABRA

Cogemos un medallón de queso de cabra, lo caramelizamos y envolvemos con hojaldre, lo horneamos y lo colocamos encima de nuestros pimientos caramelizados.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

PESCAMOS UN POQUITO DE MAR

VIERAS

A la plancha con salsa verde.

CHIRLA

Te las ponemos en una sartén con unos piñones y unas láminas de ajo.

MEJILLONES

Al vapor, también te damos la opción de preparártelos a la marinera.

GAMBA ROJA DE HUELVA

Una gamba espectacular a la plancha.

PULPO

Te ponemos una pata de pulpo al horno, con una parmentier con su jugo.

CALAMAR A LA PLANCHA

Es uno de nuestros productos más aclamados, aquí solo dejamos que hable el producto por sí mismo, ya que se trata de un calamar nacional de máxima calidad.

CALAMAR REBOZADO A NUESTRA MANERA

Cogemos el calamar espectacular que tenemos, lo harinamos y tenemos un espectáculo.

TARTAR DE SALMON

Un poco de salmón a taquitos, cebolla, aguacate, pepinillos, alcaparras y aliñamos.

GAMBA PIL PIL

Gambón pelado con pimienta y guindilla.

SEPIA PLANCHA

Sepia a la plancha con un poquito de salsa verde.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

NUESTRAS CARNES, PASADAS POR NUESTRAS PARRILLAS PARA DARLES ESE TOQUE ÚNICO Y ESPECIAL DE BARQUEROS, PORQUE.. ¿QUÉ PIEDRAS VOLCÁNICAS TIENEN NUESTRAS PARRILLAS? ;)

NOVILLO

Lomo alto de novillo argentino, es una carne muy jugosa y con una textura espectacular, te aconsejamos que la pidas poco hecha, pero la hacemos a tu gusto.

CHULETÓN DE BLACK ANGUS

Que decirte de esta chuleta, es un espectáculo.

COSTILLAS DE CORDERO

Sacadas de unos espectaculares costillares, cortadas al momento, de corderos segureños. Nada más que decir, ya que están catalogados como de los mejores corderos del mundo.

POLLO

Troceado al momento y pasado por nuestras parrillas, dejándole ese sabor espectacular.

SOLOMILLO DE CERDO

Pasado por nuestras parrillas.

CARNE A LA PIEDRA

Aquí te damos la opción de compartir con los amigos y familiares, un lomo bajo de vaca de máxima calidad y tienes el poder de hacértelo a tu gusto en mesa.

TOMAHAWK

Este nos lo proporciona Paco Rosa, de ternera rosa gallega.

CHULETÓN SIDRERIA

Se trata de un chuletón de vaca alemana madurada.

CHULETÓN DE VACA HOLANDESA

Vaca holandesa, con muy buena infiltración de grasa y más de 40 días de maduración.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

TE DAMOS LA OPCIÓN UN POCO MÁS DELICADAS CON
NUESTRAS ELABORACIONES

SOLOMILLO A LA PIMIENTA

Medallones de solomillo de cerdo, con nuestra espectacular salsa a la pimienta que nos prepara nuestra Mari.

LA PLUMA IBÉRICA

La Pepa se nos pone en su máxima expresión, a ofrecernos una pluma ibérica pasada por la parilla y unas peras al vino.

CARRILLERA EN SALSA

Dos molletes de carrillera en salsa, con unos espárragos y patatas.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

TAMBIÉN TE DAMOS LA OPCION DE DISFRUTAR DE LOS
REGALOS QUE NOS DA **EL MAR** CON LA MAXIMA FRESCURA Y
CALIDAD

LUBINA

Te la preparamos a la plancha con salsa verde.

SALMÓN

Un lomo de salmón a la plancha.

MERLUZA

Una rodaja pasada a la plancha con salsa verde.

RODABALLO

Nuestra Pepa vuelve hacer de las suyas, nos ofrece una parte del lomo alto y otra del bajo de un rodaballo de captura (no de piscifactoría) con una reducción de alga codium, ya que es una de la algas que mayor sabor tiene a percebe, luego lo termina con una base de patata y echándole su jugo por encima.

DOS HERMANAS

RESTAURANTE

EL DULCE, AQUÍ ENTRA EN ACCIÓN NUESTRA CATALINA,
OFRECIÉNDONOS UNOS POSTRES ÚNICOS.

TARTA DE QUESO

TARTA DE CANELA

TARTA DE TIRAMISÚ

TARTA DE LA ABUELA

PAN DE CALATRABA TI PICO MURCIANO

ARROZ CON LECHE

NATILLAS CON SU GALLETA

LA MARI TAMBIÉN JUEGA POR AQUÍ, CON SU TARTA DE ZANAHORIA
INCREIBLE Y TARTA DE PIÑONES

POR ÚLTIMO, RECORDARTE QUE SIEMPRE TENEMOS ALGO ENTRE MANOS
PARA SOMPRENDETE Y DARTE ALGO DIFERENTE. “PREGUNTALE A
ALGUNO DE NUESTROS CAMAREROS QUE ESTE DANDO VUELTAS SIN
HACER NADA POR EL SALÓN.”

¡MUCHÍSIMAS GRACIAS!

Para cuidarte...

Entrantes:

Selección de tomates: Obtendrás una buena cantidad de vitaminas presentes en el tomate, cebolla, tallos y alcaparras. La parte de la proteína se cubrirá con la caballa que también nos aportará una buena cantidad de omega-3, por último, la parte de la grasa tan importante para el buen funcionamiento de nuestro organismo se cubre gracias al aceite de oliva virgen extra.

Jamón asado: Con este producto de origen animal obtendremos los beneficios de la proteína de origen animal junto con los beneficios del aceite de oliva virgen extra.

Mejillones: Con los mejillones brindarás a tu cuerpo un elevado contenido de vitaminas de los grupos (A, B, C, D, E y K) así como las propiedades inflamatorias del omega-3. También una buena cantidad de minerales como el hierro, magnesio y calcio y por último también nos aportará una proteína de alto valor biológico.

Calamar plancha: Se trata de un producto bajo en calorías y con un gran número de minerales entre los que destacan, el fósforo que interviene en importantes procesos de nuestro metabolismo y potasio importante para buen funcionamiento del corazón

Plato principal:

Merluza: Entre los beneficios de este pescado blanco destacan: el gran número de vitaminas del grupo B, minerales como el fósforo y el potasio, así como una gran cantidad de proteína por cada 100 gr de producto.

Novillo: La opción de la carne se trata de un producto con un alto contenido en proteínas de alto valor biológico, gran cantidad de hierro y vitaminas del grupo B especialmente B12.



Mario Martínez
Nutrición