

CRUDOS Y TARTARES

Caviar Baerii 30 gr con Blinis y Crema Agria 58€

Carpaccio de Quisquillas con su coral 24€

Tartar de Gamba roja con espuma de Erizos 24€

Carpaccio de Angus con Pecorino romano y Trufa 22€

Steak tartar de Vaca madurada y Patatas fritas 22€

PARA EMPEZAR

La Ensaladilla de Gamba blanca de La Quinta 14€

Jamón Ibérico de bellota y Pan cristal con Tomate 26€

Foie Mi Cuit hecho en Casa con sus tostas 26€

Ensalada de Tomates, Hummus de Berenjena a la llama y Burrata 14€

Croquetas de Pollo rustido y Jamón de bellota 10€

Brioche de Sardina ahumada con crema de Queso Arzúa (4 und) 16€

Verduras de temporada al Jospers con Jamón y Yema curada 16€

Puerro al Jospers con Avellanas, Caramelo de Aceituna negra y Mona lisa 14€

Txistorra de Orio frita -Kepa Loidi- 14€

Morcilla de Arroz a la Brasa con Piquillos confitados a la leña 14€

Tortilla de Bacalao con Almejas en salsa verde 16€

Huevos estrellados con Gambones al ajillo y Patatas 20€

Alcachofa a la brasa con Cola de Toro desmigada 18€

Canelones de Pollo rustido gratinados con Bechamel 14€

Rigattoni con Jabuguitos ahumados y Queso Idiazábal 14€

El pescado servido en este establecimiento ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20º al menos durante 24h, en cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de pesca.

LA QUINTA

B R A S E R I A

ARROCES A LA BRASA

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Arroz negro con Gamba roja 22€

Arroz del señorito con Sepia y Gambas 24€

Arroz de Costilla Ibérica confitada estilo BBQ 20€

Arroz de guiso de Pollo de corral con Butifarra 20€

Arroz de Burrata con Verduritas, Pesto y Albahaca 20€

A LA BRASA

Bacalao al Pil Pil 20€

Ventresca de Atún Rojo con Alcachofas de Jerusalén y Espárragos al carbón 24€

Merluza en salsa verde 22€

Pescados del día s/m

Butifarra de "Cal Rovira" con "Mongetes" 14€

Carrillera de Ternera guisada lentamente con puré de Patatas 16€

Paletilla de Cordero Lechal al horno de leña 23€

Jarrete de Ternera lechal a baja temperatura 22€
(para 3 personas/precio persona)

Entrecote de Vaca Frisona al Cabrales o al Chimichurri 21€

Solomillo de Vaca Frisona a la Pimienta Verde 22€

Lomo Bajo de Vaca Frisona 19€
(para 2 personas/precio persona)

"Txuletón" de Vaca Frisona 10€
(pieza de 1kg aprox./precio 100 grs.)

Rib Eye de Vaca Rubia Gallega 14€
(pieza de 0.8kg aprox./precio 100 grs.)

ACOMPAÑAMIENTOS 2€

Patatas fritas / Puré de Patatas / Lechugas vivas aliñadas y cebolleta tierna
Piquillos confitados al pil pil / Pimientos de Padrón

POSTRES

Flan con Nata 7€

Tarta Sablée de Chocolate con Helado de Vainilla 9€

Piña a la brasa con Crema Catalana y Helado de Coco 9€

Tarta Tatin de Melocotones y Toffee 9€

Tiramisú 9€



MENU