EST. 2015

# LA QUINTA

BRASERIA

## 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 26€

Carpaccio de Angus con Pecorino romano y Trufa 24€

Steak tartar de Vaca madurada y Patatas fritas 22€

## PARA EMPEZAR

La Ensaladilla de Gamba blanca de La Quinta 14€

Jamón Ibérico de bellota con 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 16€

Croquetas de Pollo rustido y Jamón de bellota 12€

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

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

Puerro al Josper 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 16€

Huevos estrellados con Gambones al ajillo y Patatas 24€

Alcachofas a la brasa con Almejas en Salsa Verde 21€

Canelones de Pollo rustido gratinados con Bechamel 16€

Rigattoni con Jabuguitos ahumados y Queso Idiazábal 16€

*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.*

IVA INCLUIDO

EST. 2015

# LA QUINTA

BRASERIA

## ARROCES A LA BRASA

*(Mínimo 2 personas. Precio por persona)*

Arroz negro con Gamba roja 24€

Arroz del señorito con Sepia y Gambas 24€

Arroz de Costilla Ibérica confitada estilo BBQ 22€

Arroz de guiso de Pollo de corral con Butifarra 22€

Arroz de Burrata con Verduritas, Pesto y Albahaca 20€

## A LA BRASA

Bacalao al Pil Pil 24€

Ventresca de Atún Rojo con Alcachofas y Espárragos al carbón 26€

Merluza en salsa verde 24€

Pescados del día s/m

Butifarra de "Cal Rovira" con "Mongetes" 16€

Carrillera de Ternera guisada lentamente con puré de Patatas 19€

Paletilla de Cordero Lechal al horno de leña 28€

Pluma Ibérica de Bellota a las finas hierbas 22€

Jarrete de Ternera lechal a baja temperatura 24€
*(para 3 personas/precio persona)*

Entrecotte de Vaca Frisona al Cabrales o al Chimichurri 24€

Solomillo de Vaca Frisona a la Pimienta Verde 24€

Lomo Bajo de Vaca Frisona 21€
*(para 2 personas/precio persona)*

"Txuletón" de Vaca Frisona 12€
*(pieza de 1kg aprox./precio 100 grs.)*

Rib Eye de Vaca Rubia Gallega 16€
*(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 8€

Tarta Sablée de Chocolate con Helado de Vainilla 9€

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

Tarta cremosa de Pistachos y Chocolate blanco con toffee 9€

Tiramisú hecho al momento 9€

IVA INCLUIDO

MENU