

Nos gusta la cocina que mira hacia el futuro pero que sabe de dónde viene. Nos gusta que nuestro restaurante sea pequeño para poder dároslo todo. Bienvenidos

ENTRANTES

	Croqueta artesana de jamón ibérico (unid)	2,5 €
	Anchoa del Cantábrico, mantequilla a la manzanilla pasada y pan de hogaza (unid)	2,75 €
	Tomate del huerto, sablé de comté y helado de idiazábal	14 €
⊗	Nuestra ensaladilla con perdiz roja escabechada y bonito en semisalazón	15 €
	Tuétano de vaca a la brasa con tartar bonito	18 €
	Pulpo a la brasa con kimchi, patata y huevo	19 €
⊗	Steak tartar de rubia gallega con emulsión de su grasa ahumada	19 €
⊗	Mejillones bouchot abiertos a la brasa y tomate picantito	15 €

PRINCIPALES

⊗	Lubina a la brasa, pil pil de su cabeza y vainas	19 €
	Bonito de Hondarribia a la brasa con piparras y ponzu de sus espinas	18 €
	Vaca gallega a la brasa, laminada y salsa de pimienta verde	19 €
⊗	Manitas de cerdo con carabinero y holandesa ahumada	21 €
	Cordero lechal asado, sus lecherillas glaseadas y trigo tierno aliñado	19 €

Cubierto

(por persona) 2,5 €

Pregunte a nuestro personal para información detallada sobre alérgenos. El pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en el R.D 1420/2006.

⊗ sin gluten

MENÚ EFÍMERO (Un menú en constante evolución) 48 €

El menú consta de 6 pases, incluye degustación de aceite, agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

MENÚ MERCADO (Nuestra filosofía de cocinar el mercado)30 €

El menú consta de 5 pases, incluye agua km0 y pan de hogaza artesano. El menú se servirá en mediodías laborables de miércoles a viernes en horario de comidas.

Estos menús sólo se servirán a mesa completa para un mejor servicio.

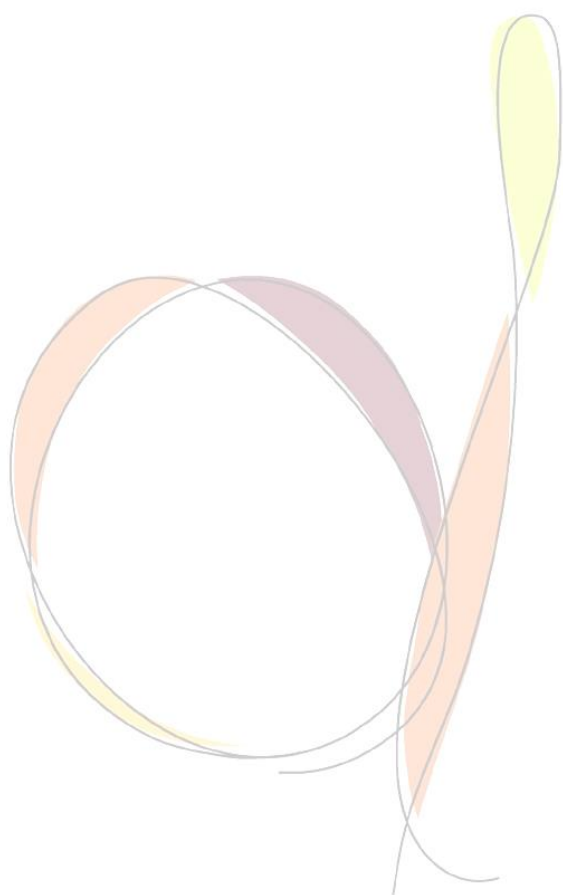
POSTRES

- ⊗ Flan de leche fresca con cremoso de haba tonka 6 €
- Nuestra torrija de brioche caramelizada en sauté con helado de mantecado 7 €
- Coulant de quesos con frutos rojos..... 7 €
- ⊗ Nuestra tarta de limón y merengue 6 €

VINOS DULCES

- Supurao Ojuel..... 6 €
- D.O.Ca. Rioja. Tempranillo&Garnacha pasificada. Ecológico (10, 5º)
- Ochoa..... 5 €
- D.O. Navarra. Moscatel de grano menudo (12, 5º)
- Lustau P.X. San Emilio 5 €
- D.O. Jerez. Pedro Ximénez (17º)
- Valverán 20manzanas..... 6 €
- D.O.P Sidra de Asturias. Sidra de hielo (9, 5º)

(IVA 10% incluido)



laQuisquillosa
restaurante