

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

⊗	LOMO IBÉRICO DE BELLOTA D.O.P Guijuelo.....	17 €
	ANCHOA XL DEL CÁNTABRICO, pan de cristal y tomate (lud).....	6,5 €
⊗	ENSALADILLA, ahumados y encurtidos	15 €
	ALCACHOFAS, "CAFÉ DE PARÍS" y papada ibérica.....	15 €
	CANELONES DE GAMBA ROJA, carbonara del jugo de sus cabezas (2uds).....	16 €
	*9,00€ precio unidad añadida	
	RIOJANA, BONITO SEMI CRUDO y caldo de sus espinas.....	16 €
⊗	ARROZ DEL DÍA	24 €

PRINCIPALES

⊗	RODABALLO SALVAJE, a la brasa y su emulsión	28 €
⊗	LOMO DE LUBINA DEL ATLÁNTICO, a la brasa, refrito de ajo y guindilla (2pax) ...	54 €
⊗	STEAK TARTAR DE CHULETA PREMIUM.....	23 €
	CALLOS CON PATA, MORRO y acompañados de patatas fritas.....	17 €
⊗	ENTRECOTE DE RUBIA GALLEGA, piquillos confitados	29 €
⊗	MANITAS DE CERDO CON CARABINERO y el jugo de ambos.....	27 €

¡Y NUESTRAS SUGERENCIAS!

	Pan de cristal, tomate rallado y A.O.V.E.....	3,5 €
	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) 65 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje (5 Copas) 45 €

El menú consta de 8 pases, agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

Este menú sólo se servirá a mesa completa para un mejor servicio.

POSTRES

- Flan de leche fresca y huevos camperos 8 €
- Arroz con leche caramelizado 8 €
- Ceviche de mango, helado de coco 8 €
- Chocolate, pan y aceite 8 €
- Queso artesano seleccionado 9 €

(IVA 10% incluido)

laQuisquillosa
restaurante