

**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**

PLATOS

⊗	Ostra de Marennes con velouté de alcaparras	8 €
	Croquetas cremosas de jamón ibérico (4uds)	14 €
⊗	Ensaladilla rusa, anguila ahumada y escabeche emulsionado.....	20 €
	Anchoas de Bakio, papada y pimiento verde frito (4uds).....	15 €
⊗	Salpicón de bonito y jalapeños	22 €
	Canelones de pollo (bien criado), bechamel de setas y salsa de asado	16 €
	Penca de acelga rellena de rabo de vaca.....	22 €
⊗	Tartar de chuleta madurada y piquillos confitados	24 €
	Cocochas de merluza rebozadas y al pil-pil	32 €
⊗	Calamar encebollado, huevo frito y su tinta	26 €
⊗	Pescado según captura, a la brasa con refrito tradicional	P.S.M
⊗	Manitas de cerdo con carabinero y el jugo de ambos.....	28 €
⊗	Paletilla de cordero lechal deshuesada con patatas y cogollo asado	27 €
⊗	Solomillo de vaca asado con salsa de foie.....	29 €

¡¡ Y NUESTRAS SUGERENCIAS !!

Servicio De Agua Km0 Y Pan De Hogaza Artesano (por persona) **2,8 €**

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**

Reposa cubiertos del restaurante..... 25 €/ud

Menú Efímero (Un menú en constante evolución) 85 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje 60 €

El menú consta de secuencia de aperitivos, 6 pases principales y 2 pases dulces, incluye 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 de corral 8 €**
- Chocolate 100% 8 €**
- Arroz con leche a la manera tradicional y caramelizado 8 €**
- Cre moso de yuzu, merengue y helado de coco 9 €**

(IVA 10% incluido)

laQuisquilosa
restaurant