

**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

	Croquetas cremosas de jamón (4uds)	14 €
⊗	Crudo de bonito a la vinagreta	20 €
⊗	Ensaladilla crujiente, ventresca de atún rojo y piparras	23 €
⊗	Piquillos rellenos de rabo de vaca estofado (4uds)	22 €
	Alcachofas, carbonara de anguila ahumada	24 €
⊗	Mollejas de ternera, patata y limón	25 €
⊗	Arroz de carabineros, sofrito de calamar y crema de ajo asado (2pers)	59 €
⊗	Salmonete, jugo de sus espinas y puré de apionabo	27 €
⊗	Merluza de anzuelo, sus cocochas y salsa meunière	29 €
⊗	Jarrete de cordero, salsa vizcaína	25 €
⊗	Entrecote de rubia gallega, pimientos asados	34 €
	Cochinillo deshuesado, cantonesa	27 €

Pan De Hogaza Artesano..... (por persona) **2,4 €**

Agua Km0 filtrada..... **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**

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

Menú Efímero (Un menú en constante evolución) 87 €

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

Torrija de brioche caramelizada, helado de haba tonka 10 €

Arroz con leche a la manera tradicional y caramelizado 10 €

Cre moso de yuzu, merengue y helado de coco 11 €

(IVA 10% incluido)

laQuisquillosa
restaurante