
LA QUINTA RESTAURANTE

[NOUS RECOMMANDONS ...]

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1. | TARTARE DE BIFTECK DE BŒUF (JAUNE D'ŒUF, CÂPRES FRITS ET NOTRE VINAIGRETTE) (1, 3, 10, 14) | 18,50€ |
| 2. | CHEVILLES GRILLÉES À L'AIL ET PERSIL (12) | 3,50€ un. |
| 3. | MOULES VAPEUR (LAURIER, POIVRE ET VIN BLANC) (2, 12, 14) | 12,00€ |
| 4. | GYOZAS DE LAPIN AU MOJO ROUGE ET SÉSAME CONFIT (1, 11, 14) | 12,80€ |
| 5. | BEIGNETS DE MORUE (1, 3, 7) | 12,00€ |
| 6. | ECREVISSES A L'AIL (4, 14) | 15,00€ |
| 7. | BOULETTES DE VIANDE AUX CHOCOS (1, 3, 4, 7, 12) | 15,00€ |

** Service pain au beurre maison (1,30€/personne)

[IGIC INCLUS]



Pour partager...

1. -Tartare de thon, d'avocat aux agrumes (1, 4, 6)	14,50€
2. -Mille feuilles de papas bravas (7)	9,00€
3.-Salade russe de pommes de terre canariennes noire au thon blanc germon (1, 3, 4, 14)	10,50€
4. -Jambon Ibérique (120gr.) avec pain de verre et tomate (1)	19,00€
5. -Assortiment de fromages avec pain de verre (1, 7, 8)	16,00€
6. -Crevettes à l'ail (4, 14)	15,00€
7. -Oeufs sur le plat sur pommes frites au jambon ibérique (3)	13,00€
8. -Calamars à l'Andalouse (1, 7, 12)	15,00€
9. -Croquettes de jambon ibérique maison (1, 3, 7)	10,00€
10.-Croquettes maison au "formage majorero" avec goyave douce (1, 3, 7)	10,00€
11. -Croquettes de seiche maison avec aioli (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	10,00€
12. -Croquettes aux champignons maison (1, 3, 7)	10,00€
13. -Poulpe frais grillé avec son jus (7)	15,50€

Du potager à la table

14. -Salade "la Quinta" (7, 8, 14)	13,00€
15. -Coeur de jeune salade, poulet croustillant et sauce césar (1,3,4,5,7,8,14)	12,50€

Noitre riz *Prix par personne

16. -Riz au jus de grosses gambas (1, 4, 9, 12) (minimum 2 p)	19,00€
17. -Riz au jus de homard (1, 4, 9, 12) -selon disponibilité- (minimum 2 p)	28,00€
18. -Riz au homard (1, 4, 9, 12) -selon disponibilité- (minimum 2 p)	28,00€
19. -Riz crémeux au poulpe (1, 4, 7, 9, 12)	18,00€
20. -Riz crémeux aux crevettes (1, 2, 4, 9, 14)	19,00€
21. -Riz du marquis: calamar, lotte et petites gambas épluchées (1, 4, 9, 12) (minimum 2 p)	18,00€
22. -Riz noir aux artichauts et seiches (1, 2, 4, 7, 9, 12) (minimum 2 p)	18,00€
23. -Risotto de champignons et parmesan (7, 14)	18,00€
24. -Riz à la viande de chèvre séchée avec aioli épicé (7, 14) (minimum 2 p)	18,00€
25. -Fideuá aux calamar et aioli (1, 4, 7, 9, 12) (minimum 2 p)	18,00€

*Nous faisons le riz en ce moment et cela prend 20 minutes

Pour les amateurs de viande...

26. -Cannelloni de poulet fermier à la crème de champignons (1, 3, 7, 14)	15,00€
27. -Lasagnes croustillantes à la viande de chèvre (1, 7, 14)	16,00€
28. -Entrecôte de boeuf avec sa garniture	18,50€
29. -Filet mignon de porc avec sa garniture	17,60€
30. -Filet de boeuf avec sa garniture	22,00€
31. -Proie ibérique avec sa garniture	23,00€

*Sauces (suppl. 2,15€) : *Sauce au poivre vert (7) *Sauce aux champignons (7) *Sauce "Oporto" (14)

**Toutes les viandes sont accompagnées de pommes de terre grillées et de poivrons piquillo confits*

Directement de la mer

32. -Poisson frais local (de saison) avec tranches de pommes de terre, jambon ibérique et sauce à l'ail (4, 14)	23,50€
33. -Morue "encebollado" avec pommes de terre et oignon poché (4)	17,00€
34. -Tataki au thon au mariné, guacamole et caviar de soja (4, 14)	18,20€
35. -Squid grillé au massage à l'ail et au persil (12)	15,00€
36. -Soupe de poissons et fruits de mer (1, 4, 9, 12)	15,00€

Pour les plus gourmands

• Baba au rhum et glace à la crème (1, 3, 7, 14)	7,50€
Génoise française moelleuse imbibée de rhum sucré et de crème glacée crémeuse	
• Crème catalane (3, 7)	6,50€
Intérieur de caramel liquide, fraises naturelles, glace au caramel et mousse de crème catalane brûlée	
• Gâteau au fromage fumé maison (3, 7)	7,00€
• "Polvito Uruguayo" pour se lécher les doigts (1, 3, 7, 8)	7,00€
• Explosion aromatique d'agrumes (3, 7)	6,50€
Crème d'orange au pesto sucré, agrumes, meringue croquante et glace sorbet citron	

