

PARA EMPEZAR BIEN

Servicio 1,80€

Servicio de pan artesano y aperitivo de la casa p/p

Jamón 100% ibérico de bellota 25,50€

Acompañado de tostas con tomate. Sabor intenso y textura jugosa. Maridaje: godello maruxa, Rioja Luis Cañas.

Anchoas de Santoña 25,50€

Acompañadas de tostas y tomate rallado. Producto artesanal, intenso y delicado. Maridaje recomendado: Albariño Pazo Cilleiro, verdejo protos, o Cava Anna de Codorníu brut.

Queso payoyo 15,00€

Queso artesanal de la Sierra de Cádiz, intenso y con personalidad única. Maridaje recomendado: Albariño Mar de frades, godello maruxa o Tinto Luis Cañas Crianza.

Tabla de quesos 18,00€

Una selección de cuatro quesos cacompañados de uvas y frutos secos. Marida tu tabla de quesos con una copa de Albariño Pazo Cilleiro o un tinto Protos Roble.

Tabla de embutidos 18,00€

Selección de jamón, lomo, chorizo y salchichón ibérico de primera calidad. Ideal para compartir y disfrutar con una copa de vino o una caña bien fría.

Croquetas artesanales 13,90€

Cremosas por dentro y crujientes por fuera, hechas en casa con jamón ibérico y todo el sabor de la cocina tradicional.

Ensaladilla rusa 14,90€

La clásica de siempre, hecha en casa con patata tierna, verduras frescas, atún, huevo y mahonesa. Cremosa y llena de sabor.



SEGUIMOS

Reina pepiada

17,50€

Ensaladilla de pollo con aguacate y un toque de mayonesa casera, servida con arepitas crujientes. Nada mejor que acompañarla con una cerveza bien fría.

Yuca frita

14,50€

Crujientes bastones de yuca acompañados de un guacamole fresco y cremoso. Un picoteo sabroso y diferente, perfecto con una cerveza fría o un cóctel refrescante.

Churritos de pollo

16,90€

Tiernos churritos de pollo rebozados y dorados al punto, servidos con patatas fritas caseras y salsas para acompañar.

Tequeños

13,90€

Crujientes palitos de masa rellenos de queso fundido, dorados a la perfección. Un clásico venezolano ideal para picar, compartir y acompañar con una cerveza bien fría.

Morcilla de Burgos

14,00€

Con coulis de frutos del bosque Delicadas rodajas de morcilla de Burgos a la plancha, acompañadas de un coulis casero de frutos del bosque que aporta un contraste dulce y fresco.

Patatas bravas y mojo picón

12,90€

Crujientes dados de patata bañados en nuestra salsa brava casera y acompañados de un toque de mojo picón, para darle un punto picante y lleno de carácter.

Rejos

15,50€

Tiernos rejos de calamar, fritos hasta quedar dorados y crujientes. Perfectos para compartir y acompañar con una caña bien fría.

Saquitos

13,90€

Crujientes saquitos de masa filo rellenos con una selección de mariscos frescos, salteados al estilo mediterráneo y acompañados de una suave salsa de la casa.



SEGUIMOS

Gyozas de gamba

11,90€

Crujientes empanadillas japonesas fritas, rellenas de jugosas gambas y un toque de especias.

Provoleta

11,90€

Clásico queso provolone fundido al horno, y un toque de aceite de oliva virgen extra.

Huevos rotos con jamón

17,90€

Clásicos huevos fritos sobre patatas caseras, rotos al momento y coronados con finas lascas de paletilla ibérica de primera calidad.

Huevos rotos con trufa

19,90€

Huevos fritos sobre patatas caseras, realzados con el inconfundible aroma y sabor de la trufa. Un clásico con un toque gourmet irresistible.

Huevos rotos con foie

19,90€

Patatas caseras y huevos fritos rotos al momento, coronados con delicados trozos de foie que aportan un sabor intenso y elegante.

Habitas baby

19,90€

Tiernas habitas baby salteadas, acompañadas de portobello y realzadas con la intensidad del foie, en un equilibrio de sabor delicado y sofisticado.

Coquinas al ajillo

16,90€

Coquinas salteadas con ajo laminado y un toque de perejil, que realzan su sabor marino y ofrecen un bocado ligero y lleno de aroma mediterráneo.

Patatas fritas artesanales

6,90€

Crujientes, doradas y con todo el sabor casero.



DE LA HUERTA

Tomate relleno

16,50€

Tomate maduro de temporada, relleno con una suave mousse de ventresca, servido sobre una delicada cama de salmorejo cordobés que realza los sabores frescos y mediterráneos.

Parrillada de verduras

18,90€

Selección de verduras frescas de temporada, asadas a la parrilla para resaltar su sabor natural.

Ensalada La Querida

16,90€

Mezcla fresca de brotes tiernos con crujientes láminas de manzana, queso roquefort y una selección de frutos secos.

Tomate con ventresca

16,50€

Tomates maduros pelados aliñados , acompañados de ventresca de atún de primera calidad para un sabor fresco y equilibrado.

Alcachofa

5,50€

Alcachofa confitada a fuego lento hasta lograr una textura tierna y delicada, coronada con foie caramelizado y lascas de jamón ibérico que aportan un toque salino y elegante.

Burrata italiana

17,50€

Cremosa burrata italiana servida sobre un tartar de tomate fresco y aliñado, que resalta la suavidad del queso y el sabor vibrante del tomate de temporada.

Ensalada de burrata

15,90€

Fresca base de rúcula acompañada de cremosa burrata italiana, tomates secos marinados y un delicado toque dulce de confitura de higos, que equilibra sabores y texturas.

Ensalada mixta

12,50€

Mezcla fresca de lechugas, tomate, cebolla, maíz dulce, zanahoria rallada, atún y huevo duro, aliñada con aceite de oliva virgen extra y vinagre.



DEL MAR

Lomo de salmón 24,50€

Jugoso lomo de salmón en salsa de cava, que aporta un toque aromático y elegante, acompañado de un cremoso puré de boniato asado que equilibra el plato con su dulzor natural.

Rape negro a la donostiarra 27,90€

Rape al horno con refrito de ajos, guindilla y aceite. Maridaje recomendado: Albariño Pazo Cilleiro o Godello Maruxa, que realzan su frescor y notas cítricas.

Tartar de atún 23,80€

Dados de atún marinados, acompañados de cremoso aguacate y ensalada de wakame.

Dorada a la donostiarra 23,90€

Dorada al horno, terminada con el clásico refrito de ajos laminados, guindilla y aceite de oliva.

Bacalao a la portuguesa 27,50€

Lomo de bacalao desalado al punto de sal, acompañado de aceitunas negras y cebolla morada que realzan su sabor, servido sobre tiernas patatas panaderas al horno.

Ceviche La Querida 20,50€

De corvina marinada en vibrante leche de tigre de maracuyá, acompañada de cebolla morada, cilantro y un toque de ají, que aporta un equilibrio perfecto entre acidez, dulzor y picante.

Pulpo a la parrilla 24,50€

Tiernos tentáculos de pulpo a la parrilla, asados sobre brasas de carbón, servidos sobre suaves patatas revolconas.

Tataki de atún 25,50€

Delicados lomos de atún sellados al punto, con interior tierno y jugoso, servidos sobre un lecho de verduras salteadas al wok y acompañados de ensalada de wakame



DE LA TIERRA

Chuletón para 2 al carbón 58,00€

Jugoso chuletón de 700 g, asado al carbón para realzar su sabor y aroma ahumado. Ideal para compartir. Una experiencia para los verdaderos amantes de la carne.

Chuletón para 3 al carbón 87,00€

Imponente chuletón de 1 kg. Asado al carbón para resaltar su sabor y su jugosidad, ideal para los amantes de la buena carne.

Mollejas de vaca 24,90€

Tiernas y jugosas mollejas de vaca, asadas a la brasa para lograr un exterior crujiente y un interior suave y delicado.

Chorizo argentino a la brasa 7,50€

Jugoso chorizo argentino asado lentamente a la brasa, con un sabor ahumado irresistible y piel crujiente. Perfecto para disfrutar solo o acompañado de nuestro chimichurri casero.

Entraña al carbón 22,50€

Tierna y jugosa entraña de res de 300 g, asada al carbón para resaltar su sabor auténtico, acompañada de crujientes patatas fritas y pimientos de Padrón ligeramente tostados.

Entrecot al carbón 26,00€

Exquisito entrecot de 300 g, asado al carbón para resaltar su jugosidad y sabor intenso, acompañado de crujientes patatas fritas y pimientos de Padrón.

Solomillo al carbón 28,50€

Jugoso solomillo de 200 g, asado al carbón para potenciar su sabor y textura, acompañado de crujiente yuca frita y suave guacamole casero.

Solomillo a la pimienta 28,90€

Tierno solomillo de 200 g, asado al carbón y bañado en nuestra cremosa salsa de pimienta, acompañado de crujiente yuca frita.



CARNES AL CARBÓN DE ENCINA

DE LA TIERRA

Steak tartar 26,50€

Delicado steak tartar de solomillo de res finamente picado, aliñado al momento, coronado con yema fresca de huevo.

Wok de solomillo ibérico 19,80€

Tierno solomillo ibérico salteado en wok con verduras frescas.

Solomillo ibérico al PX 19,80€

Jugoso solomillo ibérico glaseado con reducción de Pedro Ximénez, acompañado de suave y cremoso puré de boniato asado.

Churrasco de pollo al carbón 18,90€

Jugoso churrasco de pollo marinado y asado al carbón, acompañado de crujientes patatas fritas.

Morcilla a la brasa 5,50€

Tradicional morcilla de cebolla, asada lentamente a la brasa para realzar su sabor suave y ahumado.

Callos a la Madrileña 16,90€

Tiernos y melosos, con mucho morro y un guiso lleno de tradición y sabor intenso.

Albóndigas de rabo de toro 23,90€

Tiernas y jugosas, servidas sobre una cama de patatas panaderas que absorben todo su sabor.

Carrillera de vaca 23,90€

Estofada lentamente en su jugo, melosa y llena de sabor, acompañada de un suave puré de puerros que realza su textura y profundidad.



EL DULCE FINAL

Tatin de manzana

10,50€

Clásica tarta tatin de manzana caramelizada, horneada lentamente y servida templada con helado de vainilla.

Tarta de queso

8,90€

Cremosa tarta de queso, con textura suave y delicada, acompañada de un vibrante coulis de frutos del bosque que aporta el equilibrio perfecto entre dulzor y acidez.

Coulant

6,90€

Bizcocho de chocolate horneado al punto justo para mantener su corazón fundente, servido templado con helado de vainilla que realza su intensidad y cremosidad.

Flan de huevo

6,50€

Suave y cremoso flan de huevo elaborado de forma artesanal, con el dulzor perfecto y un delicado toque de caramelo.

Pudín de pan

6,50€

Clásico postre casero, suave y esponjoso, con un toque de caramelo.

Copa de fruta de temporada

6,80€

Refrescante selección de frutas frescas de temporada, servidas en copa para un final ligero y natural.

Tiramisú

8,90€

Suave crema de mascarpone con bizcochos al café espresso y un toque de cacao puro.

Copa de helado artesanal

6,00€

Refrescante selección de helados artesanales, con sabores clásicos y cremosos para un final dulce y ligero.



POSTRES CASEROS