

LA QUINTA RESTAURANTE

[LE RECOMENDAMOS ...]

1. TORTILLA MARINERA; TORTILLA DE HUEVO CON ACEITE DE GAMBA, CRUJIENTE DE MARISCO Y LANGOSTINOS GRATINADOS (1, 2, 3, 7, 8, 12) 15,90€
2. CANELÓN FRÍO DE CALABACÍN RELLENO DE MARISCO (2, 3, 4, 12, 14) 15,00€
3. ZAMBURIÑAS MARCADAS A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL (12) 3,70€ un
4. MEJILLONES AL VAPOR (VINO BLANCO, LAUREL Y PIMIENTA) (2, 12, 14) 12,00€
5. BUÑUELOS DE BACALAO (1, 3, 4, 7) 13,00€
6. CIGALAS AL AJILLO (4, 14) 15,00€
7. ALBÓNDIGAS CON CHOCOS (1, 3, 4, 7, 12) 15,00€
8. BOMBAS DE CECINA (1, 3, 7) 2,50€ un
9. BERENJENA ASADA CON CHORIZO CANARIO, RÚCULA Y PARMESANO(7, 8) 13,50€

**Servicio de pan con mantequillas caseras (1,50€/persona)

[I G I C I N C U L I D O]



Para compartir...

1.-Tartar de atún fresco y aguacate (1, 4, 6)	15,00€
2. -Milhojas de papa brava (7)	9,50€
3.-Ensaladilla de papa negra con bonito (1, 3, 4, 14)	10,50€
4.-Jamón ibérico (120gr.) con pan de cristal (1)	19,00€
5.-Surtido de quesos (1, 7, 8)	16,00€
6. -Langostinos al ajillo (4, 14)	15,00€
7. -Huevos rotos con papas y jamón ibérico (3)	13,00€
8. -Calamares a la andaluza (1, 7, 12)	15,00€
9. -Croquetas caseras de jamón ibérico (1, 3, 7)	10,00€
10.-Croquetas caseras de queso majorero con dulce de guayaba (1, 3, 7)	10,00€
11.-Croquetas caseras de sepia con alioli (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	10,00€
12. -Croquetas caseras de setas (1, 3, 7)	10,00€
13. -Pulpo a la parrilla con su jugo (7)	15,50€
14. -Gyozas de conejo en mojo rojo con sésamo garrapiñado (1, 11, 14)	13,50€
15. -Steak tartar de ternera (con yema de huevo, alcaparras fritas y aliño) (1, 3, 10, 14)	19,50€

Del huerto al plato

16. -Ensalada "La Quinta" (7, 8, 14)	13,00€
17. -Corazón de cogollo con pollo crujiente y salsa césar (1, 3, 4, 5, 7, 8, 14)	12,50€

Nuestros arroces

*Precio por persona

18. -Arroz caldoso de gambón (1, 4, 9, 12) <small>(min. 2 pax)</small>	20,00€
19. -Arroz cremoso de pulpo (1, 4, 7, 9, 12)	19,00€
20. -Arroz cremoso de gamba roja (1, 2, 4, 9, 14)	19,00€
21. -Arroz del señorito (calamares, rape y gambita pelada) (1, 4, 9, 12) <small>(min. 2 pax)</small>	19,00€
22. -Arroz negro con alcachofas y chocos (1, 2, 4, 7, 9, 12) <small>(min. 2 pax)</small>	19,00€
23. -Risotto de champiñones con parmesano y espárragos verdes (7, 14)	19,00€
24. -Fideuá de calamares y alioli (1, 4, 7, 9, 12) <small>(min. 2 pax)</small>	19,00€

*Los arroces los hacemos al momento y tardan 20 minutos

Para los amantes de la carne...

25. -Canelón de pollo de corral con crema de setas (1, 3, 7, 14)	15,00€
26. -Lasaña crujiente de carne de cabra (1, 7, 14)	16,00€
27. -Entrecot de ternera con su guarnición	19,00€
28. -Solomillo de cerdo con su guarnición	18,00€
29. -Solomillo de ternera con su guarnición	23,00€
30. -Presa ibérica con su guarnición	23,00€

*Salsas extra (supl. 2,15€): *Salsa pimienta verde (7) * Salsa de setas (7) *Salsa oporto (14)

*Todas las carnes van acompañadas de papas a la parrilla y pimientos del piquillo confitados

Directo del mar

31. -Pescado fresco local (de temporada) con papas laminadas, jamón ibérico y sofrito de ajo (4, 14)	23,50€
32. -Bacalao encebollado (4)	17,00€
33. -Tataki de atún con escabeche, guacamole y caviar de soja (4, 14)	18,20€
34. -Calamares a la plancha con ajo y perejil (12)	15,00€
35. -Sopa de pescado y marisco (1, 4, 9, 12)	15,00€

Para los más golosos

• Babá al ron con helado de nata (1, 3, 7, 14)	7,50€
Esponjoso bizcocho francés remojado con ron azucarado y cremoso helado de nata	
• Crema catalana (3, 7)	7,00€
Espuma de crema catalana quemada, con caramelo, fresas troceadas y helado de dulce de leche	
• Tarta de queso ahumado (3, 7)	7,00€
• Polvito Uruguayo para chuparse los dedos (1, 3, 7, 8)	7,00€
• Nuestro plátano canario (1, 3, 7, 8, 14)	7,50€
Plátano caramelizado con mousse de vainilla, crujiente de mantequilla y bizcocho de plátano	
• Postre de temporada (7)	7,50€

ALERGIAS

