

# *Bienvenidos a La Querida*

*Aquí no vienes a comer, vienes a dejarte llevar... a escapar de la rutina, a regalarte un momento, a disfrutar sin prisa.*

*En La Querida cuidamos cada detalle para que te sientas especial desde el primer instante.*

*Porque el placer también se sirve en la mesa.*

# *La seducción deliciosa*

*Entrantes para compartir. Platos pensados para conquistar desde el primer momento.*

*Sabores que despiertan, texturas que sorprenden, y combinaciones que invitan a acercarse más a la mesa.*

*Porque toda buena historia empieza con seducción.*

# *La seducción... deliciosa*

Anchoas de Santoña	26,50€
Jamón 100% ibérico de bellota	27,50€
Tabla de quesos	19,00€
Torrezno de Soria	16,90€
Croquetas de jamón	13,90€
Reina pepiada con arepitas fritas	17,50€
Rejos de calamar crujiente	15,50€
Saquitos de mariscos	13,90€
Tequeños venezolanos de queso	13,90€
Coquinas al ajillo	17,90€
Provoleta al graten	12,90€
Gyozas de gamba	12,90€
Alcachofa confitada con foie y jamón	6,50€
Churritos de pollo con salsa barbacoa	16,90€
Churritos de pollo con salsa barbacoa	12,90€
Servicio de pan y aperitivo	3,00€

# *La complicidad gourmet*

*Platos fusión del chef. Aquí es donde el chef habla en voz baja... y tú decides escuchar.*

*Creaciones con intención, mezclas que fluyen, y platos que conectan contigo sin esfuerzo.*

*No hace falta entenderlo todo... Solo dejarse llevar.*

# *La complicidad... gourmet*

Steak tartar con toque de trufa y yuzu	29,90€
Habitas baby con foie sobre portobello	21,90€
Tomate relleno con mousse de ventresca	19,50€
Burrata italiana sobre tartar de tomate	19,90€
Tomate kumato con ventresca	17,50€
Huevos rotos con jamón	18,90€
Huevos rotos con foie	20,90€
Huevos rotos con trufa	20,90€
Albóndigas de rabo de toro	20,90€

# *Las caricias marinas*

*Platos del mar: delicadeza, frescura y elegancia  
en cada elaboración.*

*El mar se presenta suave, sutil... casi como un  
susurro.*

*Sabores que acarician el paladar y te invitan a  
quedarte un poco más.*

# *Las caricias marinas*

Tartar de atún	25,90€
Pulpo a la brasa con parmentier trufado	24,90€
Cebiche de corvina con leche de tigre	23,90€
Tataki de atún sobre verduras asiaticas	25,50€
Lomo de salmón con salsa de cava	125,50€
Rape negro a la donostiarra	35,90€
Bacalao a la portuguesa	29,50€

# *La pasión al carbón*

*Carnes y especialidades. Aquí el fuego habla.*

*Intensidad, carácter y profundidad en cada corte.  
Producto de la Sierra de Guadarrama tratado  
con respeto... y llevado al punto perfecto.*

*Porque la pasión, cuando es real se siente.*

## *Pasión al carbón*

Chuletón para dos	61,00€
Chuletón para tres	89,00€
Entrecot de 350 grs	29,00€
Entraña de 300 grs	27,50€
Solomillo a la parrilla con salsa de pimienta	29,50€
Mollejas de vaca	27,50€
Chorizo argentino	8,50€
Morcilla de Burgos con salsa de frutos	14,90€
Churrasco de pollo y patatas francesas	19,90€

## *Acompañantes*

Patatas fritas artesanales	6,90€
Pimientos asados	9,90€
Yuca frita con guacamole	14,90€
Brochetas de verduras asadas	9,50€
Patatas panaderas	9,90€
Espárragos a la plancha	9,50€
Ensalada fresca	6,90€
Patatas revolconas	6,90€

# *El dulce momento*

*Postres: el final que siempre merece la pena.*

*Un cierre pensado para disfrutar sin culpa, para  
alargar la conversación, para sonreír sin darte  
cuenta.*

*Porque hay momentos que no se quieren terminar.*

# *El dulce momento*

Tatín de manzana	13,90€
Tarta de queso sin gluten	12,90€
Copa de fruta fresca	6,90€
Coulant de chocolate	9,50€
Copa de tiramisú	9,90€
Carrot cake sin gluten	12,50€
Flan casero	6,90€
Bread pudin casero	6,90€
Copa de helado vainilla y chocolate	7,90€
Crepes de espinacas con dulce de leche, crema de pistacho y espuma de taro mexicano	13,90€

# *Las complicidad del buen vino*

*Aquí el vino no acompaña... conecta.*

*Cada elección es una sugerencia, cada copa una historia, cada botella una experiencia compartida.*

*Déjate recomendar.*

*Déjate querer*

*Que nosotros nos encargamos del resto.*

# *Blancos*

Godello Maruxa D.O. Valdehorras	25,00€
Godello Viernes D.O. Bierzo	21,00€
Albariño Mar de Frades D.O. Rías Baixas	37,00€
Albariño Pazo Cilleiro D.O. Rías Baixas	21,50€
Albariño O Fillo Da Condessa D.O. Rías Baixas	25,00€
Verdejo Monopole D.O. Rueda	19,00€
Blanco Juan Gil D.O. Jumilla	19,00€
Verdejo Palacio de Bornos D.O. Rueda	17,00€
Blanco frizzante Palacio de Bornos D.O. Rueda	19,90€

# *Ribera del Duero*

Finca el Mito Crianza	28,00€
Carmelo Rodero Crianza	39,50€
Matarromera Crianza	39,50€
Melior de Matarromera Tempranillo	25,00€
Finca Resalso Tempranillo	27,00€
Arzuaga Crianza	32,00 €
La Planta Tempranillo	24,00 €
Cuatro Rayas Tempranillo	22,00€

## *Rioja*

Heraclio Crianza	22,00€
Luis Cañas Crianza	28,00€
Ramón Bilbao Crianza	19,00€
Cuatro Rayas Tempranillo	18,00€

## *Otras D.O.*

Juan Gil Plata D.O. Jumilla	32,00€
Tagonius Crianza	25,00€

## *Espumosas*

Anna de Codorníu Brut	22,00€
Moët Chandon Brut Impérial	55,00€
Moët Chandon Ice	69,00€

# *Cierre*

*En La Querida no solo servimos platos...  
creamos momentos que se recuerdan.*

*Gracias por dejarnos quererte... y por tu reseña.*