
LA QUINTA RESTAURANTE

[NOUS RECOMMANDONS ...]

1. OMELETTE AUX FRUITS DE MER; OMELETTE AUX ŒUFS À L'HUILE DE CREVETTES, 15,90€
FRUITS . DE MER CROUSTILLANTS ET GAMBAS GRATINÉES (1, 2, 3, 7, 8, 12)
2. CANNELLON FROID À LA COURGETTE FARCI AUX FRUITS DE MER (2,3,4,12,14) 15,00€
3. CHEVILLES GRILLÉES À L'AIL ET PERSIL (12) 3,70€ un.
4. MOULES VAPEUR (LAURIER, POIVRE ET VIN BLANC) (2, 12, 14) 12,00€
5. BEIGNETS DE MORUE (1, 3, 4, 7) 13,00€
6. ECREVISSES A L'AIL (4, 14) 15,00€
7. BOULETTES DE VIANDE AUX CHOCOS (1, 3, 4, 7, 12) 15,00€
8. BOMBES DE VIANDE SÉCHÉE (1, 3, 7) 2,50€ un
9. AUBERGINES SAUTÉES AU CHORIZO CANARIEN, ROQUETTE ET PARMESAN (7, 8) 13,50€

** Service pain au beurre maison (1,50€/personne)

[IGIC INCLUS]



Pour partager...

1. -Tartare de thon, d'avocat aux agrumes (1, 4, 6)	15,00€
2. -Mille feuilles de papas bravas (7)	9,50€
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 "fromage majorero" avec goyave douce (1, 3, 7)	10,00€
11. -Croquettes de seiche maison avec aïoli (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€
14. - Gyozas de lapin au mojo rouge et sésame confit (1, 11, 14)	13,50€
15. -Tartare de bifteck de boeuf (jaune d'œuf, câpres frites et notre vinaigrette) (1,3,10,14)	19,50€

Du potager à la table

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

Noitre riz *Prix par personne

18. -Riz au jus de grosses gambas (1, 4, 9, 12) (mínimum 2 p)	20,00€
19. -Riz crémeux au poulpe (1, 4, 7, 9, 12)	19,00€
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) (mínimum 2 p)	19,00€
22. -Riz noir aux artichauts et seiches (1, 2, 4, 7, 9, 12) (mínimum 2 p)	19,00€
23. -Risotto de champignons et parmesan (7, 14)	19,00€
24. -Fideuá aux calamar et aïoli (1, 4, 7, 9, 12) (mínimum 2 p)	19,00€

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

Pour les amateurs de viande...

25. -Cannelloni de poulet fermier à la crème de champignons (1, 3, 7, 14)	15,00€
26. -Lasagnes croustillantes à la viande de chèvre (1, 7, 14)	16,00€
27. -Entrecôte de boeuf avec sa garniture	19,00€
28. -Filet mignon de porc avec sa garniture	18,00€
29. -Filet de boeuf avec sa garniture	23,00€
30. -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

31. -Poisson frais local (de saison) avec tranches de pommes de terre, jambon ibérique et sauce à l'ail (4, 14)	23,50€
32. -Morue "encebollado" avec pommes de terre et oignon poché (4)	17,00€
33. -Tataki au thon au mariné, guacamole et caviar de soja (4, 14)	18,20€
34. -Squid grillé au massage à l'ail et au persil (12)	15,00€
35. -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)	7,00€
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€
• Notre banane canarienne (1, 3, 7, 8, 14)	7,50€
Banane caramélisée avec mousse à la vanille, gâteau à la banane et glace vanille	
• Dessert de saison (7)	7,50€

ALLERGÈNES

