LA QUINTA RESTAURANTE

[LE RECOMENDAMOS ...]

1.	TARTAR DE TOMATE CON MOZZARELLA, ESPUMA DE PARMESANO Y RÚCULA FRITA (1,3,6,7)	15,00€
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€

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

[IGIC INCULIDO]

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) *(min. 2 pax)*	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) *(min. 2 pax)*	19,00€
22. -Arroz negro con alcachofas y chocos (1, 2, 4, 7, 9, 12) *(min. 2 pax)*	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) *(min. 2 pax)*	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€