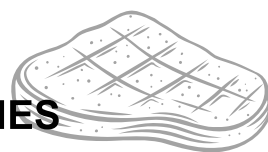


Quintín

BAR - RESTAURANTE



ENTRANTES

MARINERA    2,5 Ud.

Rosquilla con una bola de ensaladilla rusa y lomo de anchoa del Cantábrico

TORREZNO 3 Ud.

Barritas energéticas de Soria

REVUELTO   7 1/2 R. 9 1R.

Nuestro revuelto con huevos, setas de ostra, ajos tiernos y gambitas

BOQUERONES EN VINAGRE  5

Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas

PATATAS BRAVAS 5 1/2R. 7 1R.

Láminas finas de patatas con salsa brava, ligeramente picante

ENSALADILLA RUSA    2,80 1/2R. 4,80 1R.

Una bola de ensaladilla con colines

PERICANA  3,50 1/2R. 6 1R.

Nuestro preparado de capellán con pimientos choricerros, ajos y guindilla

SALAZONES  S/M

Nuestro variado de salazones de la tierra

ANCHOA DE BOTA  3,50 Ud.

Dos lomos de anchoa del Cantábrico 0'0

CROQUETA DE BOLETUS CON ROQUEFORT 1,50 Ud.



CROQUETA DE JAMÓN    1,50 Ud.

CROQUETA DE BACALAO     1,50 Ud.

CROQUETA DE GAMBA      1,50 Ud.

TIGRES      1,80 Ud.

HÍGADO 6,50 1/2R. 9,50 1R.

Hígado de ternera a la plancha con salsa verde

JAMÓN IBÉRICO 10 1/2R. 16 1R.

Jamón de bellota Ibérico

HUEVOS ROTOS  9,95

Nuestros huevos rotos a baja temperatura con jamón y pimientos de Padrón

TABLA DE QUESOS  10 1/2R. 16 1R.

Nuestro surtido de quesos

NUESTRAS CARNES

ENTRECOT DE TERNERA 19



Trinchado sobre cama de patatas, champiñón y ajos tiernos

SOLOMILLO DE TERNERA 22

Trinchado sobre cama de patatas y ajos tiernos

CHULETAS DE CORDERO 12

Chuletitas de cordero acompañadas de patatas y pimientos de padrón

PECHUGA EMPANADA   10

Acompañada de patatas y pimientos de padrón

LOMO FRESCO 10

Acompañado de patatas y pimientos de padrón

FILETE DE TERNERA 12

Acompañado de patatas y pimientos de padrón

ENTRECOT PLANCHA SALSA PIMIENTA    19

O ROQUEFORT 

Entrecot ternera plancha con su respectiva salsa acompañado de patatas y pimientos de padrón

SOLOMILLO PLANCHA SALSA PIMIENTA    22

O ROQUEFORT 

Solomillo ternera plancha con su respectiva salsa acompañado de patatas y pimientos de padrón

MONTADITOS (solo cenas)

CALIENTES

Salchicha, morcilla, ternera, pechuga de pollo, lomo fresco, lomo adobado, panceta, bacon, entrecot, solomillo o especial de la casa

FRÍOS

Queso manchego, jamón de bellota, mojama, hueva, anchoas, atún, salmón, roquefort, sobrasada o queso fresco

DE NUESTRA HUERTA



ESCALIVADA

8

Escalivada con lomo de anchoa del Cantábrico 0'0

TOMATE CON SALAZÓN

9 1/2R. 16 1R.

Tomate de la tierra con variado de salazones, cebolla dulce y aceitunas

TOMATE CON CAPELLÁN O

6,50 1/2R. 9,50 1R.

PERICANA

Tomate de la tierra con nuestro capellán o pericana

ENSALADA QUINTÍN

11,95

Variado de lechugas, queso de cabra caramelizado, tomate cherry, aguacate, manzana verde, frutos secos, crujiente de jamón y nuestro aliño de miel y mostaza

ENSALADA DE LA CASA

7,95

Lechuga romana, tomate, pepino, cebolla dulce, zanahoria, espárrago blanco, maíz, atún y huevo duro

ENSALADA CON BURRATA

14

Tomates cherry confitados, burrata y pesto de pistachos

CHAMPIÑÓN PLANCHA

6 1/2R. 8 1R.

Champiñón a la plancha con salsa verde

SETAS PLANCHA

6 1/2R. 8 1R.

Setas de ostra a la plancha con salsa verde

ALCACHOFAS

3,60 Ud.

Confitadas con salsa de foie y virutas de jamón

BERENJENAS

9

Berenjenas fritas con miel de caña y queso de cabra desmenuzado

NUESTRAS COSAS DEL MAR



ATÚN DE IJADA

S/M

Atún de ijada con o sin acompañamiento de patatas y pimientos de padrón

LENGUADO DE BAHÍA

S/M

Lenguado de bahía acompañado de patatas y pimientos de padrón

RODABALLO

S/M

Rodaballo acompañado de patatas y pimientos de padrón

PULPO AL HORNO

9 1/2R. 16 1R.

Pulpo al horno al estilo murciano

PULPO A LA PLANCHA

16

Una pata de pulpo con patata hervida y alioli de ñora

QUISQUILLA

S/M

Quisquilla hervida

NÉCORAS

S/M

Nécoras hervidas

MEJILLONES

7,50

Mejillones al vapor

SEPIONET

S/M

Sepionet a la plancha

CALAMAR

S/M

Calamar de bahía con su tinta a la plancha

CALAMAR ANDALUZA

10 1/2R. 17 1R.

Calamar con un rebozado fino frito

PUNTILLA

9 1/2R. 12 1R.

Chopitos rebozados fritos

GAMBAS AL AJILLO

9

Una sartencita de gambas con ajo laminado y un poco de guindilla y perejil

ALMEJAS CHIRLAS

8,50 1/2R. 12,50 1R.

Almejitas a la plancha con salsa verde

PESCADITOS

8 1/2R. 12 1R.

Pescaditos rebozados fritos

HUEVA MERLUZA

S/M

Huevo merluza plancha o frita

GAMUSÍN

6,50 1/2R. 9,50 1R.

Gamusín rebozado frito

ZAMBURIÑAS

2,20 Ud.

Zamburiña plancha

TELLINAS

9 1/2R. 13 1R.

Tellinas plancha

BOQUERONES

6,50 1/2R. 10 1R.

Boquerones rebozados fritos

GAMBA ROJA DE BAHÍA

S/M

Gamba roja a la plancha

S/M

GAMBA BLANCA HERVIDA DE BAHÍA

Gamba blanca hervida

ARROCES

(solo comidas y mín. 2 personas)

CALDERO (solo por encargo)

S/M

Nuestro caldero con pescado de lonja, ali-oli de mortero y su respectivo arroz seco

ARROZ CALDOSO O SECO DE BOGAVANTE

19 pax

(solo por encargo)

Arroz con bogavante y gambitas peladas

ARROZ DEL SENYORET

13 pax

Arroz con trocitos de atún, rape, calamar y gambita pelada

ARROZ DE RAPE

13 pax

Arroz con rape, almejititas y gambita pelada

ARROZ DE PULPO

13 pax

Arroz con pulpo, alcachofas, ajos tiernos y gambita pelada

ARROZ DE MARISCO

13 pax

Arroz con trocitos de atún, rape, calamar, gamba y cigala sin pelar

ARROZ A BANDA

12 pax

Arroz con trocitos de calamar y gambita pelada

ARROZ NEGRO

12 pax

Arroz con chopitos, ajos tiernos, cebollita y tinta de calamar

ARROZ DE CHOPITOS

12 pax

Arroz con chopitos y ajos tiernos

ARROZ DE SEPIA Y VERDURA

12 pax

Arroz con trocitos de sepia y verdura: pimiento rojo y verde, calabacín y berenjena

ARROZ DE CONEJO Y CARACOLES

13 pax

Arroz con conejo, caracoles y tiras de pimiento rojo

ARROZ DE CONEJO Y POLLO

12 pax

Arroz con conejo, pollo y tiras de pimiento rojo

ARROZ DE MAGRO Y VERDURAS

12 pax

Arroz con magro y verdura: pimiento rojo y verde, calabacín y berenjena

FIDEUÁ DEL SENYORET

13 pax

Fideuá con trocitos de atún, rape, calamar y gambitas peladas

POSTRES CASEROS

TORRIJA

5,50

Torrija de pan brioche caramelizada con toffee, sorbete de mandarina y teja de almendra crunchy

TARTA DE QUESO

4,95

Tarta de queso acompañada de tierra de galletas lotus y frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE

4,95

Bizcocho de chocolate relleno de crema de avellanas y ganache de chocolate puro

TIRAMISÚ

4,95

Crema de queso mascarpone, huevo pasteurizado, café con un toque de licor de almendra amarga y cacao en polvo

BANOFFEE

4,95

Nuestra tarta de plátano, crema mascarpone, toffee y una base de galleta lotus

BROWNIE

4,95

Bizcochito de chocolate con una bolita de helado de vainilla

MILHOJAS

4,95

Milhojas con crema pastelera

FRUTA DE TEMPORADA

4

A elegir entre piña natural, sandía o melón

FLAN DE CAFÉ

4,50

FLAN DE ALMENDRAS

4,50

FLAN CLÁSICO

4,50

TOCINO DE CIELO

4,50

CARROT CAKE

4,95

Nuestra tarta de zanahorias y frosting de queso crema



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES