

EST.  2015

L A Q U I N T A

B R A S E R I A

PARA EMPEZAR

Ensaladilla clásica de Gambas	10,00 €
Pan Cristal, Pimientos Asados & Anchoas de Santoña "00"	8,00 €
Croquetas de Pollo Rustido	11,00 €
Croquetas de Queso Scamorza y Berenjena	11,00 €
Rollito Vietnamita de Bacon, Gamba y Queso (und.)	3,50 €
Patatas Bravísimas	6,50 €

Carpaccio de Solomillo Ibérico con Parmigiano Reggiano	14,00 €
Ensalada de Calabacines, Búfala y Sardina Ahumada	14,00 €
Escalivada de Verduras con Queso de Cabra y Anchoas "00"	16,50 €
Brioche Tostado con Tartar de Atún Rojo "Petacachico"	21,00 €
Espárragos "Cojonudos" de Navarra a la Brasa	19,00 €
Huevos estrellados con Butifarra, Boletus y Trufa	16,00 €
Yema Curada con Pimientos del Piquillo "Cristal" confitados	14,00 €

LAS PASTAS

Canelones gratinados de Pollo Rustido	12,50 €
Parmigiana de Berenjenas, Tomates y Parmigiano Reggiano	12,50 €
Tagliatelle con Ragú de Pato y Crema de Queso curado	14,50 €
Gnoccis al Gorgonzola	14,50 €
Raviolis a la Carbonara con Yema	14,50 €

IVA INCLUIDO.

 ESTAMOS CONCIENCIADOS CON LAS ALERGIAS.
CONSULTE A NUESTRO CAMARERO SOBRE SUS INTOLERANCIAS.

EL PESCADO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO PARA SU CONSUMO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN PREVIA IGUAL O INFERIOR A -20°C AL MENOS DURANTE 24 HRS. EN CUMPLIMIENTO DEL R.D. 1420/2006 DE 1 DE DICIEMBRE SOBRE LA PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS EN PRODUCTOS DE PESCA.

EST.  2015

L A Q U I N T A

B R A S E R I A

PAELLAS y ARROCES AL CARBÓN (min. 2 pers. / pvp pers.)

Arroz del Señorito con Sepia y Gambas	18,50 €
Arroz Caldoso de Cigalas y Almejas	23,50 €
Arroz Negro de Chipirones y Gambas con All i Oli	18,50 €
Arroz de Pollo de Corral con Butifarra y Alcachofas	17,50 €
Arroz al Carbón de Burrata con Verduritas y Tomate seco	17,50 €

LAS BRASAS

Lomo de Bacalao gratinado con tomates confitados	14,50 €
Salmón con salteado de verduritas y fideos Udon	14,00 €
Pulpo Gallego "Don Bocarte" con Brandada de Bacalao	21,50 €
¼ de Pollo de Corral rustido al Horno de leña	12,50 €
Hamburguesa de Vaca 100% con Queso Idiázabal ahumado	14,50 €
Butifarra con "Mongetes" y All i Oli	12,00 €
Costillas de Cordero con Patata a mortero	18,50 €
Pierna de Cordero Lechal al horno de leña	23,50 €
Lomo Bajo de Vaca Frisona con Patatas y Piquillos confitados	22,50 €
Solomillo de Vaca Frisona al "Café de París" con Patatas fritas	23,50 €

POSTRES

Sorbete casero de Mango y fruta de la pasión	6,00 €
Milhojas de Chocolate con Sopa de Chocolate Blanco	7,00 €
Crema Catalana Quemada	5,00 €
Brioche de Torrija con Helado de Avellanas	7,00 €
Tarta de Queso templada con Dulce de Leche	7,00 €

IVA INCLUIDO.

 ESTAMOS CONCIENCIADOS CON LAS ALERGIAS.
CONSULTE A NUESTRO CAMARERO SOBRE SUS INTOLERANCIAS.

EL PESCADO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO PARA SU CONSUMO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN PREVIA IGUAL O INFERIOR A -20°C AL MENOS DURANTE 24 HRS. EN CUMPLIMIENTO DEL R.D. 1420/2006 DE 1 DE DICIEMBRE SOBRE LA PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS EN PRODUCTOS DE PESCA.

EST.  2015

L A Q U I N T A

B R A S E R I A


STARTERS

	Plate
Iberian Ham <i>Cincojotas 5J</i> & toasted bread	24,00 €
Spinach Salad with goat cheese & crispy bacon	14,00 €
Roast sweet Peppers with Anchovies fine toasts (2 pieces)	8,00 €
Roast free range Chicken Croquettes with black truffle	11,00 €
Scamorza Mozzarella Cheese & Aubergine Croquettes	11,00 €
Vietnamese Spring Roll with Bacon, Shrimp & Cheese (piece)	3,50 €
"Patatas Bravas" spicy Fried Potatoes with hot tomato sauce	6,50 €
Iberian Pork Carpaccio & Parmigiano Reggiano cheese	14,00 €
Zucchini Salad with fresh Mozzarella and smoked sardine	14,00 €
Roasted Vegetables with Goat Cheese and Anchovies "00"	16,50 €
Grilled White Asparagus from Navarra	19,00 €
Scrambled Eggs with Sausage and Truffle	16,00 €
Egg yolk with candied sweet "Piquillo" Basque peppers	14,00 €

FRESH PASTA DISHES

Roast Chicken Caneloni Gratin with Parmigiano cheese	12,50 €
Parmigiana di Melanzane, Tomato and Basil	12,50 €
Tagliatelle with Duck Ragout and Cured Cheese cream	14,50 €
Gnocchis with Gorgonzola Cheese	14,50 €
Ravioli Carbonara sauce with Parmigiano cheese	14,50 €

VAT INCLUDED.

 WE ARE AN ALLERGY-AWARE ESTABLISHMENT.
SHOULD YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCES, ASK YOUR WAITER.

THE FISH SERVED IN THIS ESTABLISHMENT IS FROZEN AT A TEMPERATURE OF -20 °C OR LOWER FOR AT LEAST 24 H BEFORE IT IS SERVED, IN COMPLIANCE WITH ROYAL DECREE 1420/2008 OF 1 DECEMBER ON THE PREVENTION OF ANISAKIS PARASITES IN FISH PRODUCE.

EST.  2015

L A Q U I N T A

B R A S E R I A

GRILL SPECIAL RICES in PAELLA (mín. 2 persons / price x person)

Seafood Rice with Prawns and Squid Ink	18,50 €
Rice with Clam and Crayfish Broth	23,50 €
Squid Ink Rice with Aioli	18,50 €
Rice With Butifarra Sausage and Artichokes	17,50 €
Rice with fresh Mozzarella cheese, Vegetables and dry Tomato	17,50 €


SPECIALS FROM THE GRILL

Cod Fish Gratin with Confit Tomatoes	14,50 €
Fresh Salmon fish with sauted vegetables & Udon	14,00 €
Galician grilled Octopus with "brandada" smashed potatoes	21,50 €
Wood Fired Roast free range Chicken with chips	12,50 €
XL Beef Burger with Cheese and chips	14,50 €
Butifarra Sausage with White Beans and garlic mayonnaise	12,00 €
Rack of Lamb with smashed potatoes	18,50 €
Wood Fired Leg of Milk-Fed Lamb	23,50 €
Beef Tenderloin with chips and sweet "Piquillo" Basque Peppers	22,50 €
Filet Steak with "Cafe Paris" butter sauce and Chips	23,50 €

DESSERTS

Home made Ice creams & Sorbets	6,00 €
Chocolate Millefeuille Cake & Strawberrys	7,00 €
"Catalonian" Crème Brulée with Caramel	5,00 €
Brioche French Toast with Cinamon	7,00 €
Tempered Fresh Cheese Cake with toffee sauce	7,00 €

VAT INCLUDED.

 **WE ARE AN ALLERGY-AWARE ESTABLISHMENT.**
SHOULD YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCES, ASK YOUR WAITER.

THE FISH SERVED IN THIS ESTABLISHMENT IS FROZEN AT A TEMPERATURE OF -20 °C OR LOWER FOR AT LEAST 24 H BEFORE IT IS SERVED, IN COMPLIANCE WITH ROYAL DECREE 1420/2008 OF 1 DECEMBER ON THE PREVENTION OF ANISAKIS PARASITES IN FISH PRODUCE.