

LA QUINTERÍA



CARTA
VERANO 2025



FUSIONES

Ceviche de corvina 18,90€
con leche de tigre y esferas chipotle (4) (9)

(Corvina, cebolla, maiz, cilantro, ají amarillo, jengibre, boniato, ajo y platano)

Tacos de mar 16,80€
(12) (7)

(Langostino, cebolla, tomates, aguacate, yogur y lima)

Cóctel de marisco la Quinteria 17,70€
(13)

(Gambas, pulpo, mejillones, cangrejo, manzana, cebolla, pimientos y rúcula)

Nachos mexicanos 16,50€
(7)

(Tortilla de maiz, ternera, guacamole y salsa de yogur)

Lingote de atún frío 18,70€
(4) (10)

(Atún, mango, mostaza y pimientos)

Chirlas 13,60€
(12) (13)

En salsa verde y crujiente de arroz

(Chirlas, perejil, vino, cebolla y aceite)

Steak tartar 21,80€
(3) (10)

Solomillo de ternera

(Con alcaparas, huevo, mostaza, sal, pimienta y aceite)

FRITURAS

Croquetas de jamón ibérico 15,50€
(1) (7)

(Leche, harina, sal, nuez moscada y jamón ibérico)

Croquetas de setas sitake 15,50€
(1) (7)

(Leche, harina, mantequilla, sal, puerro y setas)

Croquetas de pulpo y langostino 16,50€
(1) (7)

(Harina, leche, pulpo y langostino)

NUESTRAS TABLAS

Tabla de ibéricos (11) 18,20€
(Tabla de ibéricos, acompañada de almendras tostadas)

Tabla de queso (7) 18,90€
(Con mermelada)

Tabla combinada (7) (11) 22,50€
(1/2 ibericos y 1/2 queso)



NUESTRAS

HAMBURGUESAS

La Jugosa ①③⑦ **15,40€**

Hamburguesa de ternera

(200gr. de carne 100% ternera, pan brioche, lechuga, tomate, bacon, huevo y queso)

Delizzia ①⑦⑩ **15,80€**

Hamburguesa de vaca trufada

(200 gramos de carne 100% vaca, pan brioche, queso, lechuga, tomate y bacon)

La Reina ①⑦ **14.50€**

Hamburguesa de pollo de coral

(200 gr. de carne 100% pollo de coral, pan brioche, lechuga, tomate, jamón york y queso)

CORDERO

Chuletillas **19,90€**

(Chuletillas de cordero lechal)

CARNES

Chuletón **48,00€**

De vaca madura, 900/1000 gr.

Entrecot **25,00€**

De ternera, 500gr, aprox.

Jarrete ibérico **19,70€**

(Jarrete ibérico con patatas, setas y vino tinto)

Secreto ibérico **19,70€**

(Secreto ibérico , con patatas)

Magret de pato **21,80€**

(Magret de pato con culis de manzana verde)

Picaña **19,90€**

de ternera con salsa chimichurri
(Ternera. perejil, aceite, orégano y alcaparras)

RECOMENDACIONES DEL CHEF

NUESTRAS



ENSALADAS

Marinera ②④ **15,00€**

(Ensalada templada de gulas y langostino)

Cecina y foie ⑦⑪ **14,80€**

(Cecina, foie, rulo de queso de cabra, lechuga y tomate.)

Alcachofas ③ **15.90€**

(Alcachofas crujientes con huevo escalfado)

Campestre ①⑦ **14,50€**

(Guacamole , tomates cherry, lechuga ,pollo empanado , salsa César y queso parmesano)

Veraniega ①⑦ **15,99€**

(Gaspacho de sandía con burrata y pistacho)

PESCADOS

Bogavante ①②⑦ **22,80€**

relleno de champiñones

(Bogavante, champiñones, queso y nata)

Pez mantequilla **17,90€**

a la naranja ⑦④

Mero negro ④ **18,60€**

(Sobre parmentier de zanahoria)

Perca ④ **17,90€**

a la caribeña

(Perca, curry, leche de coco, pimienta y sofrito de verduras)

Bacalao ④③⑦ **18,90€**

gratinado

(Bacalao, emulsión de huevo y lima)

Rodaballo ④ **22,00€**

sobre verduritas de temporada

(Rodaballo, verduras y salsa agri dulce)

Pulpo ④⑦ **21,80€**

a la gallega con patata

(Pulpo y parmentier de patata)

Calamar ④⑦⑬ **20,60€**

relleno de frutos del mar

(Calamar, leche, frutos del mar, algas nori)

POSTRES

Queso en llamas ⑦ 5,50€

Flan de queso caramelizada
(Queso, nata, azúcar y frases)

Placer oscuro ①③⑦ 5,50€

Brownie de chocolate y helado de vainilla
(Chocolate, harina, huevo, azúcar y leche)

Corazón tropical ⑦ 5,50€

Bombón de coco
(Leche, mantequilla, coco
y chocolate blanco)

Tiramisueño ①③⑦ 5,50€

Tiramisu sobre tierra negra
(Harina, café, queso, cacao, nata)

SORBETES

Piña colada ⑦ 5,00€

Negroni ⑦ 5,00€

Caipiriña ⑦ 5,00€

LA QUINTERÍA RECOMIENDA

Carajillo 43 2,50€

NUESTRA BODECA



VINOS BLANCOS Y ROSADOS



Marta Cibelina

Chardonnay-Viognier. D.O. Tierra de Castilla

3.00

17.50



Circe

Verdejo. Crianza en lías. D.O. Rueda

19.50



Quinta de Aves

Sauvignon Blanc-Moscatel. Crianza en lías. D.O. Campo Calatrava

3.00

17.50



Jose Pariente

Verdejo. Crianza en lías. D.O. Rueda

19.50



Blas Muñoz

Chardonnay. Crianza en Barrica. D.O. Mancha

23.50



De La Mata & Calleja

Airen. Crianza en lías. D.O. Tierra de Castilla

3.00

17.50



Montalvo Wilmot

Verdejo. Pago Los Cerrillos

17.50



Laminio

Gewurztraminer en tinaja. D.O. Mancha

19.50



J Fernando

Verdejo. D.O. Rueda

2.75

15.90



Illana Alma

Bobal Blanc de Noir, Sauvignon Blanc. D.O. Ribera del Júcar

17.50



Ramon Bilbao

Verdejo. D. O. Rueda

17.50



Quinta de Aves

Cabernet Franc-Graciano. Crianza en lías. D.O. Campo Calatrava

17.50



Vida Blanco o Rosado

Mosto parcial fermentado Moscatel & Garnacha. D.O. Valencia

13.90

13.90

ESPUMOSOS



Charles Heidseick de Alma Carraovejas

Champagne: Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. Brut Reservé

60.00



Chateau Manuy

Variedad Chenin Blanc. Cremant de loire

22.00

Iva incluido I Servicio de mesa 1,50€

NUESTRA BODEGA

VINOS TINTOS



Quinta de Aves	 	3,00	17,50
Syrah. Crianza 3 meses. D.O. Campo Calatrava			
Piqueras Old Vines		3,00	16,90
Garnacha. Crianza 6 meses. D.O. Almansa			
Laya			15,90
Garnacha-Monastrell. Crianza 3 m. D.O. Almansa			
El Ultimo Lobo			18,50
Tempranillo. Crianza 9 m.D.O. Tierra de Castilla			
De La Mata & Calleja			18,50
Tempranillo, Syrah, Garnacha. Cza 6 m. D.O. T. Castilla			
El Vinculo			18,70
Tempranillo. Crianza 12 meses. D.O. Pago			
Pago Florentino			23,50
Tempranillo. Crianza 12 meses. D.O. Pago			
Ramón Bilbao			18,75
Tempranillo. Crianza 24 meses. D.O.C. Rioja			
El Linze			29,50
Tinta Velasco-Syrah. Crianza 9. D.O. Tierra de Castilla			
Dehesa del Carrizal			26,50
Cabernet Sauvignon. Crianza 12 meses. D.O. Pago			
Lopez Cristobal		3,50	18,75
Tempranillo, Merlot. Crianza 4 meses. D.O. Ribera del Duero			
Arrocal Village			18,75
Tempranillo,Garnacha,Albillo Cza 12 meses. D.O. Rib.Duero			
Casa Castillo (93 Puntos Parker)			18,75
Monastrell. Crianza 8 meses fufres 500 Litros. D.O. Jumilla			
Alberto Calleja Montehiguera			24,00
Tempranillo. Crianza meses. I.G.P. Tierra de Cstilla			



LA QUINTERÍA

1



CEREALES
CON GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADO

5



CACAHUETES

6



SOJA

7



LÁCTEOS

ALÉRCENOS

8



FRUTOS DE
CÁSCARA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANOS DE
SÉSAMO

12



SULFITOS

13



MOLUSCOS

14



ALTRAMUCES

1-CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN

2-CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS
A BASE DE CRUSTÁCEOS.

3-HUEVOS Y PRODUCTOS A
BASE DE HUEVO.

4-PESCADO Y PRODUCTOS A
BASE DE PESCADO

5-CACAHUETES Y PRODUCTOS A
BASE DE CACAHUETES.

6-SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA

7-LECHE Y SUS DERIVADOS
(INCLUYENDO LA LACTOSA),

8-FRUTOS DE CÁSCARA

9-APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.

10-MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS.

11-GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A
BASE DE GRANOS DE SÉSAMO.

12-DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN
CONCENTRACIONES SUPERIORES A
10 MG / KG O 10 MG /LITRO EN TÉRMI
NOS DE SO₂

13-MOLUSCOS Y PRODUCTOS A
BASE DE MOLUSCOS.

14-ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A
BASE DE ALTRAMUCES.