



# CARTA TEMPORADA

---

## Aperitivos

---

<b>Queso manchego</b>	14€
Con tostadas hechas en casa.	
<b>Jamón ibérico</b>	24 €
Con pan de coca con tomate.	
<b>Croquetón de jamón ibérico</b>	2 €/ud.
<b>Bravas QGAT</b>	8 €
<b>Carpaccio de gambas</b>	15 €
Con tomate semiseco, olivas Kalamata, pistachos y brotes verdes.	
<b>Nachos</b>	9 €
Con carne, jalapeños y queso gratinado.	
<b>Calamares a la andaluza</b>	12,5 €
Acompañados de mayonesa oriental.	

---

## Entramos

---

<b>Canelón de rustido</b>	14 €
Con bechamel de trufa.	
<b>Burrata con rúcula</b>	12 €
Con tomate semiseco, olivada y pesto.	
<b>Crema de temporada</b>	12 €
<b>Ensalada de espinacas</b>	14 €
Con manzana verde, escamas de parmesano y frutos secos.	
<b>Salteado de verduras y romesco</b>	12 €
<b>Carpaccio de calabacín</b>	14 €
Con tomate semiseco, nueces, lascas de parmesano y vinagreta cítrica.	
<b>Timbal de escalivada</b>	12,5 €
Con anchoas, brotes verdes, tomates cherri y olivada.	
<b>Pulpo a la plancha</b>	15 €
Pata de pulpo a la plancha con puré de patata y su reducción.	
<b>Tortilla abierta de bacalao</b>	14 €

---

## Seguimos

---

- Bacalao gratinado** 18 €  
Con setas de temporada y patatas confitadas.
- Tataki de atún** 18 €  
Tataki de atún sobre alga wakame con cremoso de fresa y tirabeques.
- Corvina al horno** 17 €  
Con patatas confitadas y verduras salteadas.
- Carrillera de cerdo** 15,5 €  
Carrillera de cerdo estofada y deshuesada sobre patata confitada.
- Espaldita de cordero** 21 €  
Espaldita de cordero a baja temperatura con su reducción.
- Solomillo de ternera** 23 €  
Con fricasé de espárragos verdes, tirabeques, setas y escalopa de foie con salsa demi-glace.
- Hamburguesa gourmet de ternera** 14 €  
Con pan de coca, cheddar, cebolla caramelizada, foie, salsa de mostaza antigua y barbacoa y patatas caja.
- Hamburguesa vegetariana** 13 €  
Con tomate, cheddar, cebolla caramelizada, rucula, salsa de mostaza antigua y barbacoa y patatas caja.

---

## Arroces

---

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

- Arroz Lola** 16 €  
Con sépia, verduras de temporada y un punto de picante.
- Arroz de mar** 17 €
- Risotto de confit de pato** 16 €  
Con espárragos verdes, orejones y parmesano.

---

## Terminamos

---

- Cóctel de frutas naturales** 4,5 €
- Coulant de chocolate** 5,5 €  
Con helado de pistacho.
- Vasito de 3 chocolates** 5,5 €  
Con Crumble de avellanas.
- Cheesecake** 5,5 €  
Cheesecake casero con frutos rojos.
- Carrot cake** 5,5 €  
Con crema de queso.