



CARTA TEMPORADA

Aperitivos

Queso manchego	15,5€
Con tostadas hechas en casa.	
Jamón ibérico	24 €
Con pan de coca con tomate.	
Croquetón de jamón ibérico	2 €/ud.
Bravas QGAT	8 €
Carpaccio de gambas	18 €
Con tomate semiseco, olivas Kalamata, pistachos y brotes verdes.	
Nachos	10,5 €
Con carne, jalapeños y queso gratinado.	
Calamares a la andaluza	14 €
Acompañados de mayonesa oriental.	

Entramos

Canelón de rustido	15,5 €
Con bechamel de trufa.	
Burrata con rúcula	13,5 €
Con tomate semiseco, olivada y pesto.	
Crema de temporada	13,5 €
Ensalada de espinacas	15,5 €
Con manzana verde, escamas de parmesano y frutos secos.	
Salteado de verduras y romesco	13,5 €
Carpaccio de calabacín	15,5 €
Con tomate semiseco, nueces, lascas de parmesano y vinagreta cítrica.	
Timbal de escalivada	14 €
Con anchoas, brotes verdes, tomates cherri y olivada.	
Pulpo a la plancha	18 €
Pata de pulpo a la plancha con puré de patata y su reducción.	
Tortilla abierta de bacalao	15,5 €

Aviso para las personas con alergias o intolerancias alimentarias:
Consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.

Seguimos

- Bacalao gratinado** 19,5 €
Con setas de temporada y patatas confitadas.
- Tataki de atún** 19,5 €
Tataki de atún sobre alga wakame con cremoso de fresa y tirabeques.
- Corvina al horno** 18,5 €
Con patatas confitadas y verduras salteadas.
- Carrillera de cerdo** 17 €
Carrillera de cerdo estofada y deshuesada sobre patata confitada.
- Espaldita de cordero** 22,5 €
Espaldita de cordero a baja temperatura con su reducción.
- Solomillo de ternera** 24,5 €
Con fricasé de espárragos verdes, tirabeques, setas y escalopa de foie con salsa demi-glace.
- Hamburguesa gourmet de ternera** 15,5 €
Con pan de coca, cheddar, cebolla caramelizada, foie, salsa de mostaza antigua y barbacoa y patatas caja.
- Hamburguesa vegetariana** 14,5 €
Con tomate, cheddar, cebolla caramelizada, rucula, salsa de mostaza antigua y barbacoa y patatas caja.

Arroces

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

- Arroz Lola** 18 €
Con sépia, verduras de temporada y un punto de picante.
- Arroz de mar** 19,5 €
- Risotto de confit de pato** 18 €
Con espárragos verdes, orejones y parmesano.

Terminamos

- Cóctel de frutas naturales** 5,5 €
- Coulant de chocolate** 6,5 €
Con helado de pistacho.
- Vasito de 3 chocolates** 6,5 €
Con Crumble de avellanas.
- Cheesecake** 6,5 €
Cheesecake casero con frutos rojos.
- Carrot cake** 6,5 €
Con crema de queso.
- Suplemento salsas (ketchup, mayonesa, mostaza, ...)** 1 €/ud.