

Entrantes fríos

Ensalada de ventresca o bacaladilla seca | 14 €

Tomate fresco, ventresca de atún, o bacaladilla flameada, AOVE, sal en escamas negra y cebolla tierna (P, Sd)

Ensaladilla Rusa Cuartero | 9 €

Patata, huevo, ventresca, pepinillo, piparras, aceitunas, mayonesa de ventresca (H, P, Mst, Sd)

Ensalada cordobesa | 12 €

Tomate, jamón ibérico, huevo duro y AOVE (H, Sd)

Steak tartar clásico | 20 €

Ternera de primera calidad, aliño clásico, yema curada y toques cítricos (H, Sd, Mst, S)

Steak tartar de salmón | 15 €

Salmón fresco, soja, aguacate, perlas de limón y brotes de cilantro y mostaza

Sardina en escabeche | 2 € / ud.

Sardina marinada en salsa escabechada suave con ajo y granos de pimienta

Sardina anchoada | 4,50 €

Hojaldre invertido caramelizado, crema de queso, mermelada de tomate y virutas de limón

Ostras | 4,50 €

Sabor natural, con sal en escamas y limón

Tabla de queso | 12 €

Variado de quesos de la zona con membrillo y almendras tostadas

Jamón ibérico | 18 €

Jamón ibérico al corte

Lomo de orza | 12 €

Finos filetes de lomo con salsa alioli y pimentón dulce

Cocina de raíces manchegas, mar y fuego

Sabores del Atlántico, tradición española y toques viajeros

Entrantes calientes

Mejillones al vapor | 12 €

Con aroma a laurel, pimienta negra y limón

Cazuela de gambas y gulas | 14 €

Fritas con ajo blanco, vino blanco y un toque de picor

Zamburiñas con mayonesa kimchi y mojo verde canario | 3,50 € / ud.

Sutilmente braseadas, con contraste picante y fresco (M, H, S, Sd, Mst)

Flor de alcachofa | 6,50 €

confitada, con virutas de jamón crunch, trufa, sal y pimienta

Croquetas de jamón ibérico | 2,50 € / ud.

Creosas por dentro, crujientes por fuera (L, H, G, Sd)

Croquetas de calamar en su tinta negra | 2,50 € / ud.

Potentes, marinadas y con un rebozado panko (G, L, H, M, Sd)

Patatas bravas Cuartero | 10 €

Crujientes, con alioli vegano y salsa brava casera (Mst, Sd)

Berenjenas fritas con miel de caña | 9 €

Crujientes y dulces, con flor de caña y virutas de almendras (G, Sd)

Carpaccio de gamba roja | 19 €

Fino, dulce y marino, con perlas de limón, ajo negro, trufa y brotes (C, Sd)

Carpaccio de oreja | 10 €

Oreja de cerdo picada, crunch con mojo verde y alioli

Pulpo rojo a la brasa | 19 €

Con parmentier y mojo picón (M, Sd)

Calamar andaluza | 12 €

Rebozado ligero con toque de limón y pimienta negra (G, M, Sd)

Taquitos de bacalao | 14 €

Tacos de bacalao fresco harinado con salsa alioli

Tataki de torrezno | 13 €

Corte marcado al punto con salsa alioli y limón (Sd)

Tataki de atún rojo | 18 €

Marinado en soja, con sésamo tostado, alga wakame, perlas de limón y brotes de cilantro (P, S, SS, Sd)

Lendrecillas o mollejas de cordero | 10 €

Carne jugosa frita en AOVE, con ajos y reducidas en sidra asturiana (Sd)

Fritura peix (de jueves a sábado) | 20 €

Boquerones, bacaladilla, sardina, salmonete, anilla de calamar y gambas (P,M,Sd,S)

Ración de cualquier variedad de pescado | 12 € / docena

Carnes

Solomillo ibérico | 18 €

Marinado con sal de escamas negra, variado de pimientas, marcado, sentado en una parmentier y cebollino (Sd)

Secreto ibérico | 16 €

Marcado a la plancha con patatas y pimientos asados

Carrillada de cerdo | 15 €

En su salsa con zanahorias y puerro acompañada con patatas paja

Chusmarro de cerdo | 14 €

Marcado, sal y pimienta, acompañado de patatas fritas y tomate

Entrecot de ternera madurada | 25 €

Marcado a la barbacoa de piedra con unos toques de romero, acompañado de un variado de verduras en tempura

Chuleton de ternera madurada | 45 €

Marcado en barbacoa de piedra con toques aromáticos, acompañado de patatas teja, pimientos asados

Arroces melosos y pescados (por encargo)

Arroz meloso de secreto ibérico con variado de setas | 14 € / pers.

Intenso, graso y lleno de sabor; meloso con fondo de carne, relleno de un variado de setas (Sd)

Arroz meloso de calamar en su tinta, sepia, gambas y zamburiñas a la plancha | 16 € / pers.

Marino, aromático y elegante, con perfume fresco de menta (M, P, Sd)

Arroz meloso de pulpo y gambón | 16 € / pers.

Meloso con fondo oscuro sabor marino

Arroz meloso de bogavante | 18 € / pers.

Intenso sabor de bogavante azul y gran textura

Gazpachos manchegos | 15 € / pers.

Sabrosos, melosos, con pollo y conejo aromatizado a campo

Salmón | 12 €

Rodajas de salmón, aromáticas acompañadas de patatas y cebolla a la plancha

Bacalao al pil pil | 12 €

Lomos de bacalao confitados, cremosa crema pil pil, y virutas de ajo dorado

Bacalao al ajo confitado | 12 €

Lomos de bacalao marinados, sentados en salsa de tomate, bañados en ajo confitado y gratinado

Lubina | 13 €

Marcada a la espalda, salteada de pimientos asados y patatas

Pez espada | 15 €

Marcado a la plancha, mojo verde, salteado de setas o patatas fritas

Postres

Cheesecake | 7 €

Inspirada en Castilla-La Mancha: cremosa, manchega y pastora (L, H, G)

Brownie Cuartero | 6 €

De chocolate intenso, servido templado, sirope de chocolate blanco y helado de vainilla (L, H, G, F)

Torrija | 7 €

De pan brioche con azúcar caramelizada, sirope de chocolate y helado de coco. (L, H, G)

Flan de café | 6,50 €

Cremoso, café descafeinado, con nata montada, sirope de caramelo

Pan de Calatrava | 6,50 €

Casero, intenso y sabroso con nata montada y espolvoreo de canela

Coulant de pistacho | 6 €

Magdalena de pistacho, bañada en chocolate blanco y helado de coco

Sabores que cuentan historias desde 1988



687370146 / 601367927



restaurante_nuevocuartero