

Entrantes fríos

Ensalada de ventresca o bacaladilla seca | 16 €

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

Ensalada cordobesa | 14 €

Tomate, jamón ibérico, huevo duro y AOVE

Ensalada César | 14 €

Mezclum, picatostes, queso parmesano, pechuga de pollo empanada y salsa yogur

Ensalada queso de cabra | 16 €

Mezclum, medallón de queso de cabra, cocktail artesanal con pasas y frutos rojos

Ensalada de perdiz en escabeche | 25 €

Mezclum, tomate chirri, queso manchego, perdiz en escabeche y frutos secos

Sardina ahumada | 6 €

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

Tabla de patés | 15 €

Finas hierbas, cebolla caramelizada y foie

Tabla de queso | 16 €

Variado de quesos de la zona con membrillo y almendras tostadas

Jamón ibérico | 21 €

Jamón ibérico al corte

Lomo de orza | 15 €

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 | 15 €

Con aroma a laurel, pimienta negra y limón

Cazuela de gambas y gulas | 16 €

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

Chipirones rellenos de gula | 2,50 €/ud. (mín. 4 ud.)

Chipirón cocido relleno de gula y frito con ajos

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

Sutilmente braseadas, con contraste picante y fresco

Croquetas de jamón ibérico | 3 € / ud.

Cremosas por dentro, crujientes por fuera

Croquetas de calamar en su tinta negra | 3 € / ud.

Potentes, marinas y con un rebozado panko

Croquetas de bacalao | 3 € / ud.

Cremosas, sabor intenso con ajo y perejil

Patatas bravas Cuartero | 12 €

Crujientes, con alioli vegano y salsa brava casera

Berenjenas fritas con miel de caña | 12 €

Crujientes y dulces, con miel de flor de caña y virutas de almendras

Queso frito | 14 €

Taquitos de queso de cabra fresco harinados con arándanos y peta zeta

Pulpo rojo a la brasa | 19 €

Con parmentier y mojo picón

Sepia | 18 €

Entera marcada a la plancha con mojo verde, lechuga y tomate

Calamar andaluza | 16 €

Rebozado ligero con toque de limón y pimienta negra

Taquitos de bacalao | 17 €

Tacos de bacalao fresco harinado con salsa alioli

Tataki de torrezno | 16 €

Corte marcado al punto con salsa alioli y limón

Ajo mataero | 9 €

Crema espesa y rústica elaborada con hígado de cerdo, ajo, pan y pimentón, acompañada de piñones y rodajas de torrezno de Soria

Atascaburras | 10 €

Base de patata cocida, bacalao desalado, machacados junto a ajo y abundante AOVE, decorado con huevo duro y nueces

Carnes

Secreto ibérico | 16 €

Marcado a la plancha con patatas y pimientos asados

Tacos de carrillada de cerdo | 15 €

Dos tacos 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

Costilla de Wagyu | 15 €

Madurada y asada a baja temperatura

Marisco y pescados

Bacalao al ajo confitado | 14 €

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

Gamba cocida | 12 €

De sabor suave y delicado, servida en su punto

Langostino cocido | 12 €

Jugoso y sabroso, con todo el sabor del mar

Quisquilla de Santa Pola | 18 €

Delicada y de intenso sabor, un pequeño tesoro del Mediterráneo

Pastres

Cheesecake | 7 €

Inspirada en Castilla-La Mancha: cremosa, manchega y pastora

Brownie Cuartero | 6 €

De chocolate intenso, servido templado, sirope de chocolate blanco y helado de vainilla

Coulant de pistacho | 6 €

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

Peras al vino | 6,50 €

Dos peras confitadas al vino tinto acompañadas con nata montada

Para las más pequeñas

Lomo de cerdo | 8 €

Acompañado con patatas fritas

Nuggets de pollo | 8 €

Acompañado con patatas fritas

Lágrimas de pollo | 8 €

Acompañado con patatas fritas

Filetes de merluza | 8 €

Acompañado con patatas fritas

Croquetas de jamón | 8 €

Acompañado con patatas fritas

Sabores que cuentan historias desde 1988



687370146 / 601367927



restaurante_nuevocuartero