

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 cherri, queso manchego, perdiz en escabeche y frutos secos

Ensaladilla Rusa Cuartero | 9 €

Patata, huevo, ventresca, pepinillo, piparras, aceitunas, mayonesa de ventresca

Tartar de salmón | 16 €

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

Sardina ahumada | 5,50 €

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

Marinera | 7 €

Regañá de pan crujiente, acompañada de nuestra ensaladilla Nuevo Cuartero y coronada con sardina ahumada

Tabla de patés | 15 €

Finas hierbas, cebolla caramelizada y foie

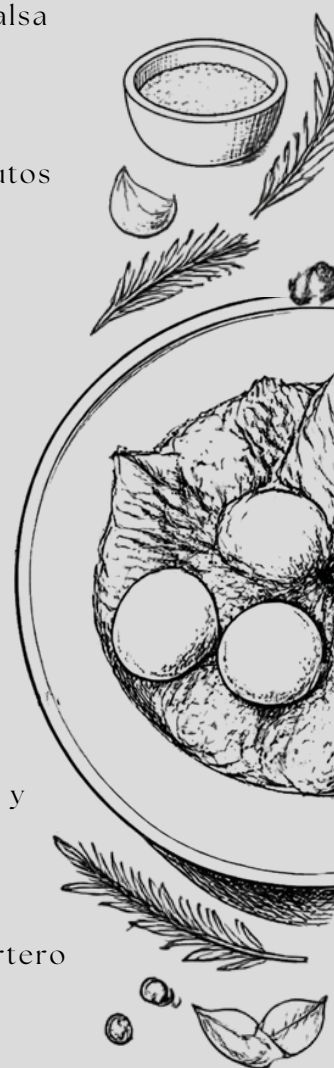


Tabla de queso | 16 €

Variado de quesos de la zona con membrillo y almendras tostadas

Jamón ibérico | 20 €

Jamón ibérico al corte

Lomo de orza | 15 €

Finos filetes de lomo con salsa alioli y pimentón dulce

Entrantes calientes

Caracoles (en temporada) | 10 €

Caracol fresco, lavado y engañado, en su salsa de tomate con guarra, bacon y especias

Mejillones al vapor | 13 €

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

Flor de alcachofa | 7 €

Confitada, con virutas de jamón crunch, trufa, sal, pimienta y salsa de pimiento ahumado

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

Carpaccio de gamba roja | 19 €

Fino, dulce y marino, con perlas de limón, ajo negro, trufa y brotes

Carpaccio de oreja | 12 €

Oreja de cerdo picada, crunch con mojo verde y alioli

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 | 15 €

Corte marcado al punto con salsa alioli y limón

Tataki de atún rojo | 20 €

Marinado en soja, con sésamo tostado, alga wakame, perlas de limón y brotes de cilantro

Lendrecillas o mollejas de cordero | 15 €

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

Ajo mataero | 10 €

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

Atascaburras | 12 €

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



Carnes

Solomillo ibérico | 18 €

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

Secreto ibérico | 16 €

Marcado a la plancha con patatas y pimientos asados

Tacos de carrillada de cerdo | 16 €

Dos tacos en su salsa con zanahorias y puerro acompañada con patatas paja

Chusmarro de cerdo | 15 €

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

Costilla de Wagyu | 16 €

Madurada y asada a baja temperatura

Entrecot de ternera madurada | 30 €

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

Arroces melosos y pescados (por encargo)

Arroz meloso de secreto ibérico con variado de setas | 15 €/pers.

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

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

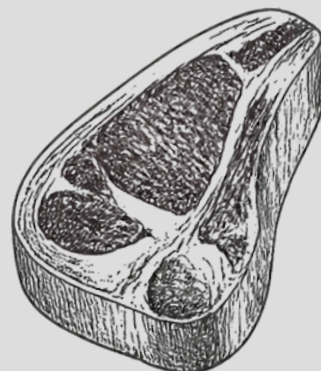
Marino, aromático y elegante, con perfume fresco de menta

Arroz meloso de pulpo y gambón | 18 €/pers.

Meloso con fondo oscuro sabor marino

Arroz meloso de bogavante | 20 €/pers.

Intenso sabor de bogavante azul y gran textura



Salmón | 12 €

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

Bacalao al ajo confitado | 14 €

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

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

Torrija | 7 €

De pan brioche con azúcar caramelizada, sirope de chocolate y helado de coco

Coulant de pistacho | 6 €

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

Tarta fría del día | 7 € (consultar sabores)

Tarta de queso crema, acompañada de su crema (lotus, oreo, pistacho, etc.)

Peras al vino | 6,50 €

Dos peras confitadas al vino tinto acompañadas con nata montada

Tarta tres leches | 7 €

Suave, cremosa y delicadamente empapada en tres leches



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