

La Quinta

les planches à partager

- Planche de charcuterie ibérique 18
saucisson, serrano, lomo, morcon , pan con tomate
- Planche de pata negra de bellota 19
pan con tomate
- Planche de jambon Serrano 14
pan con tomate
- Planche de fromage des Pyrénées 12
- Entrecôte a partager et bravas 27

Tapas

- Tortilla 6
- Patatas Bravas 6
- Chorizo grillé à la braise 8
- Gambas à la plancha en persillade 12
- Pimiento de padron 8
- Camenbert rôti au four 9
- Chipirons à la plancha 9
- Couteaux en persillade 12

le soir uniquement*

- Calamars à la romaine * 7
- Croquettas au jambon iberique 9
- Persillade de fruits de mer * 12
coques moules, couteaux à la plancha

Tartare & salade

- Salade Caesar 17
- Tartare de boeuf , frites, salade 18

Pescados y mariscos

- Seiche grillée, en persillade 23
et riz à l'espagnole
- Fideuá de Marisco 19
moules, coques, gambas, couteaux, encornets
- Fideuá Royale 25
moules, coques, gambas, couteaux, encornets, poulet, chorizo grillé, cochon
- Filet de dorade, et legumes du moment 25
- Axoa de thon et riz à l'espagnole 21

Carnes à la brasa

- Poulet à la braise et chorizo grillé 17
et riz à l'espagnole
- Ribs de cochon marinés 22
- Brochette de magret et coeurs de canard 23
- Entrecôte 300gr environ 27
- Côte de boeuf voir ardoise
- Burger Catalan 19
boeuf charolais, brebis, poivrons, chorizo

SUGGESTION DU MOMENT

VOIR ARDOISE

- menu enfant 10
un sirop, filets de poulet panés, boule de glace

Desserts

- Trilogie de fromages 9
- Planche de fromage des Pyrénées 12
à partager
- Camenbert rôti au four 9
- Crème catalane 7
- Crumble du moment 7
- Café gourmand 8,5
- Glaces ou sorbet (la boule) 3

Pâtisseries artisanales

by Judi's pâtisserie quint Fonsegrives

- Tarte au citron meringuée 8
- Banoffee 8
- Tiramissu 8
- Entremet croustillant au chocolat 8

à Midi

entrée du jour + plat du jour 16,90€

entrée du jour +plat du jour+

crumble du moment

ou crème catalane 19,90€

Formule groupe repas tapas*

26€/ personne

-Planche de charcuterie Ibérique

-Planche de fromage des Pyrénées et confiture

de cerise

-Calamars à la romaine

tortilla

//

Panaché de 3 brochettes & patatas bravas

-filet de poulet mariné au piment d'Espelette

- boeuf mariné sauce basque

-Encornets et chorizo

//

panaché de mignardises

//

*sur réservation 48 h avant au minimum

* 10 personnes minimum

*formules personnalisées sur demande



La Quinta

vous accueille du lundi au

vendredi midi et soir

service du midi 12h/14h

17H30/22h du lundi au vendredi

//

Possibilité de privatisation le week-end

avec ou sans restauration

//

notre boudoir est ouvert en continu
de 11h à 24h

Perrier, soda, jus de fruits, fuztea, fanta	3,80
eau minérales litre san pelegriño, evian	5,00
whisky, gin, vodka	7,00
apéritif anisés	3,20
Suze, Martini	5,00
Mojito	9,00
Spritz	9,00
Gin tonic	9,00
Sangria maison	6,50
Pichet de sangria 70cl	19,00
Mass 66 AOP corbière (rouge, blanc, rose)	4,50
50 CL	10,00
Saint nicolas de Bourguell	5,50
Rioja	5,50
Minervois	5,50
blanc moelleux (cote gascogne)	5,50
chardonnay	5,50
rosé de provence	5,50
bières pression	50CL
San Miguel	3,80
Grimbergen blanche	4,20
Grimbergen ambrée	4,20
Biere Ipa	4,20
bières bouteille 33cl	8,00
pietra/colomba	6,50
La Bete ou ambrée	6,50
san miguel fresca/desperados	6,50
bières artisanales	6,50
Café ou deca	1,90
The, infusions	3,60
Digestifs	8,50
armagnac, cognac, poire	8,50