LA QUINTA COCINA

QUINTA DE LOS MOLINOS

ENTRANTES DEL MUNDO

Samosas de morcilla y calabaza	3,00 €
Pincho de tortilla de patatas	3,00 €
Croquetas de bacalao ajoarriero con alioli de cilantro	9,00 €
Croquetas de jamón con mayonesa oriental	9,00 €
Bao de pollo teriyaki	7,00 €
Huevos rotos con jamón "clásicos"	12,00 €
Revolconas con miga de bacalao	9,00 €
Crujiente de queso brie y cebolla caramelizada con coulis de mango	7,00 €

DE LA HUERTA AL PLATO

Ensalada La Quinta	8,00 €
Rollitos verduras 2uds	7,00 €
Guacamole, totopos y pico de gallo (Extra de totopos 1,20€)	9,00 €
Quiche de verduras	7,00 €
Ensalada de boquerones en vinagre	10,00 €
Wok de verduras con fideos de arroz y salsa de curry	12,00 €
Lasaña de verduras	11,00 €

PLATOS PRINCIPALES

Arroz negro con chipirones y alioli de cilantro	13,50 €
Risotto de setas con crujiente de jamón	13,50 €
Raviolis de pollo en salsa pepitoria	12,00 €
Corvina con pimientos confitados y patatas	14,00 €
Cachopo de ternera con patatas y pimientos de padrón	16,00 €
Cachopo de pollo con patatas y pimientos de padrón	13,50 €
Jarrete de cerdo con quinoa	14,00 €
Costillar de ternera con cremoso de batata	16,00 €
Tataki de salmón con gazpachuelo	16,00 €
Carrillera de cerdo con arroz chaufa	16,00 €

PARA LOS PEQUES

Perrito cachorro con patatas fritas	6,00 €
Hamburguesa baby con patatas fritas	7,00 €
Nuggets de pollo (5 uds.)	6,00 €
Pasta con tomate	5,50 €
Arroz blanco con tomate	6,00 €
Tortilla francesa (2 huevos)	4,50 €
Extras: atun, pavo o queso	1,20 €
Ración de patatas fritas	4,00 €

ENTRE PANES

Sándwich de atún con tomate y guacamole	4,50 €
Sándwich de pavo, vegetales y mayo oriental	4,50 €
Sándwich mixto (Extra de huevo 1,20€)	4,00 €
Sándwich de crema de queso, tomate y rúcula	4,50 €
Bocata de jamón con tomate	6,50 €
Bocata de tortilla con alioli	5,50 €
Hamburguesa *gourmet* con patatas fritas	12,00 €
Perrito *gourmet* con patatas fritas	10,00 €

EL PAN DE SÁNDWICH PUEDE CONTENER TRAZAS DE:

POSTRES

Tarta de queso	5,50 €
Tarta de manzana con helado	6,00 €
Tarta de zanahoria con helado	6,00 €
Tarta de chocolate con helado	6,00 €
Torrija La Quinta con helado	6,00 €
Helados y sorbetes	5,00 €
Fruta de temporada	3,00 €

TABLA DE ALÉRGENOS

Por favor, avisen de cualquier alergia o intolerancia al personal de sala, y consulten las posibilidades de adaptar platos de nuestra carta a sus necesidades.

CARTA DE VINOS

VINOS ESPECIALES

Manzanilla Micaela 8,50€ / 2,25€
D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda
Uva: Palomino Fino

PX Micaela 14,00€ / 3,50€
D.O. Jerez - Xérès – Sherry

Cava Canals Nadal Brut 18,00€ / 3,50€
D.O. Cava
Uvas: Macabeo, Xarel-lo y Parellada

Moscato d´Asti 17,50€
D.O.P. Moscato d'Asti
Uva: Moscato Bianco 100%
¡Fresquito, fresquito!

TINTOS

Letargo 16,00€ / 3,00€
D.O.C. Rioja
Uvas: Tempranillo, Graciano, Granacha y Mazuelo

Flores de Callejo 17,50€ / 3,25€
D.O.P. Ribera del Duero
Uva: Tinta Fina

Aventura 18,00€ / 3,75€
D.O. Campo de Borja
Uvas: Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon
Michael Cooper, el cazador de viñas

Artuke 18,00€
D.O. Rioja
Uvas: Tempranillo y Viura

Tinta Castiza 18,00€
D.O.P. Vinos de Madrid
Uvas: Tempranillo, Garnacha y Albillo
Vino de proximidad

Parajes del Valle 18,00€
D.O.P. Jumilla
Uvas: Monastrell Ecológica

Ars Nova 18,00€
D.O.P. Vinos de Navarra
Uvas: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon
Maduración en depósito de hormigón

Mestizaje 18,00€
D.O.P. Pago el Terrerazo
Uvas: Bobal y Garnacha Syrah
La bobal en su máxima expresión

BLANCOS Y ROSADOS

Pámpano 16,00€ / 3,00€
D.O.P. Rueda
Uva: Verdejo 100%

Troupe 2018 18,00€ / 3,50€
D.O. Rias Baixas
Uva: Albariño

Mestizaje 16,50€
D.O. Viñedos de España
Uvas: Merseguera, Vognier y Malvasía

Jaspi Blanc 20,00€
D.O.P. Terra Alta
Uvas: Garnacha y Macabeo

Rosado de temporada 17,00€ / 3,25€

BEBIDAS

ZUMOS Y BATIDOS

Agua 220 ml. 1,00 €
Agua con gas 1,50 €
Refrescos 2,50 €
(Coca Cola, Fanta, Aquarius, Nestea, Trina)
Mosto blanco 2,20 €
Batidos 2,15 €
(Fresa, chocolate, vainilla...)

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza artesana Cibeles
Rubia / IPA / Radler
Caña 1,70 €
Doble 2,80 €
Copa 3,30 €
Jarra 4,00 €

Tercio Cibeles trigo 3,55 €
Tercio Amstel Oro 0,0 tostada 3,55 €
Tercio El Águila 1900 3,55 €
Tercio El Águila sin filtrar 3,55 €
Tercio Cruzcampo rubia sin gluten 3,55 €
Lata de cerveza Amstel 2,10 €
Lata de cerveza Buckler 0,0 2,10 €
Lata de cerveza Amstel Radler 2,10 €

Vermut artesanal La Quinta Cocina 3,60 €

Ginebra 8,00 €
Seagrams, Beefeater
Ginebra Premium 10,00 €
London nº1, Martin Miller's
Ginebra de Madrid 10,00 €
Ron 8,00 €
Barceló, Havana 5, Santa Teresa
Whisky 800 €
Red Label, White Label
Whisky Premium 10,00 €
Vodka 8,00 €
Stolichnaya
Licores 4,00 €
Baileys, orujo, crema, hierbas

DESAYUNOS / DE 10.00 A 12.00

Café con tostada 2,75 €
Tomate, mantequilla o mermelada

Café con bollería 2,75 €

Café con pincho de tortilla 3,50 €

+ Suplemento

Zumo natural de naranja	1,75 €
Jamón york, serrano, queso o aguacate	1,20 €
Infusión, cacao, chocolate	0,20 €
Leche especial (soja, avena y sin lactosa)	0,30 €

CAFÉS, BOLLERÍA Y TOSTADAS

Café Guilis 100% Arábica 1,60 €

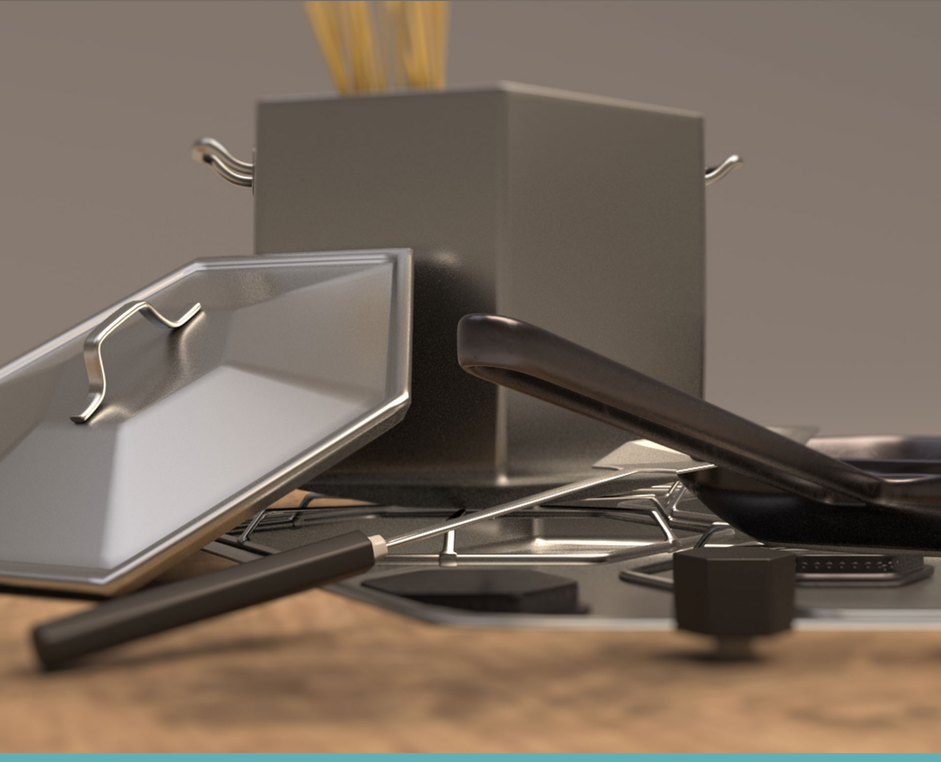
Cafés especiales 2,50 €
Bombón, cappuccino, etc.

+ Suplemento leche especial 0,30 €
(soja, avena y sin lactosa)

Infusiones orgánicas Guilis 1,80 €
Rooibos vainilla, rooibos cacao-menta, té negro Chai, té Earl Grey, digestiva, té verde del desierto, frutos rojos, té rojo PuErh naranja-limón, té rojo PuErh frutal, manzanilla, poleo menta...

Infusiones de comercio justo 1,80 €
Rooibos vainilla Sudáfrica, rooibos Sudáfrica ecológico, té negro Breakfast Ceylan, té Chai especias ecológico, té verde menta-regaliz-citronella, té verde Ceylan jengibre y lima, té Earl Grey Darjeeling ecológico y té verde Vietnam hibisco-jengibre

Cacao de comercio justo 2,25 €
Chocolate a la taza 2,50 €
Vaso de leche 1,75 €
+ Suplemento leche especial 0,30 €
(soja, avena y sin lactosa)
Zumo de naranja natural 2,25 €
Zumos 1,80 €
Melocotón, naranja, piña
Bollería variada 2,10 €
Tostada (pan blanco o integral) 1,80 €
Tomate, mantequilla o mermelada
***Cookies* caseras** 2,50 €
Bizcocho 3,50 €
Chocolatina de comercio justo 2,00 €



APRENDIENDO CONTIGO

"Somos jóvenes de 16 a 23 años que estamos descubriendo nuestra pasión por la cocina y por darte el mejor servicio. Mientras te atendemos en el Café-Jardín nos están formando los mejores maestros en el oficio.
Nuestro deseo es hacerte vivir la mejor experiencia posible cada vez que nos visites. También queremos contribuir a hacer un mundo un poco mejor sirviendo productos orgánicos, de proximidad y de comercio justo."

La Quinta Cocina es un programa impulsado por el Ayuntamiento de Madrid, Espacio Abierto Quinta de los Molinos y la ONG CESAL.

HORARIO

DE MIÉRCOLES A DOMINGO, FESTIVOS CERRADO

De **10** a **20** h. y hasta las **21** h. en julio y agosto.
Se reservan mesas en el teléfono 910 440 777 durante el horario de apertura.