



LE QUALITÈ

T A S C A

¿COMPARTIMOS?

SELECCIÓN DE QUESOS DE LECHE CRUDA

- "Quesería La Chata": cabra y azul
- "Quesería Cabo y Fernández": oveja y tres leches 22.50

TACOS DE COSTILLA DE TERNERA
asada a baja temperatura del Valle de Fornela (Bierzo), morcilla de León de "José Suárez" y crujiente de parmesano (3 uds.) 21.00

TORTILLA VAGA
con huevos ecológicos de "Pedaque", chorizo de León de "Embutidos Ferju", puerros y piparras 17.50

CARPACCIO DE LENGUA DE TERNERA
curada de "Embutidos Entrepeñas" con aceite de pimentón ahumado de "Vallelongo" 21.50

MI-CUIT DE FOIE HECHO AQUÍ
de "Selectos de Castilla" con frixuelos y plátano de Canarias caramelizado 23.50

Mejor foie por la Guía Repsol

ENSALADILLA RUSA DE FAISÁN
escabechado de "Amo Conservas" con mayonesa de ajo negro de "Vallelongo" 16.50

Finalista Mejor Ensaladilla rusa de Madrid 2023

MOLLETE DE ANTEQUERA
de "Panecillos con Alma", con lomo de ciervo al horno de "La Catedral de la Caza", caqui asado y queso de cabra de la "Quesería La Chata" 16.50

NUESTRAS BRAVAS
con salsa maragata elaborada con pimentón ahumado de "Vallelongo" y velo de papada ibérica de bellota confitada de "Ibéricos Fisán"
2º Premio *Mejores Bravas del Mundo 2022* 12.50

CECINA DE BUEY GALLEGO
con 30 meses de curación 24.50

* Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. En caso de alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal.
Reglamento EU 1169/2011

COCHINILLO CONFITADO

a baja temperatura de "El Cochinillo Segoviano" sobre patacones y salsa de ossobuco fornelo 21.50
SOBAO PASIEGO

de "Sobaos El Andral I.G.P." tostado con guiso de oreja de "Embutidos Julio", queso D.O.P. Cebreiro de "Queixos Castelo" y carpaccio de panceta natural ahumada de "Embutidos Ferju" 18.50

CRUJIENTES DE MORCILLA DE LEÓN
de "José Suárez" con compota de manzana, queso brie y coulis de mango (3 uds) 17.50

COCA DE PAN DE CRISTAL

de "Panecillos con Alma" con tartar de lengua de cerdo estofada de "Embutidos Quiñones", yema y coral de pimentón ahumado de "Vallelongo" 16.50

ARROZ DE BOTILLO DEL BIERZO
de "Embutidos Julio" con chipirones de Sada. Arroz bomba de Calasparra (Murcia).
Para 2 personas (20 minutos) 38.50

DE LA HUERTA

COLIFLOR ROSTIZADA

con salsa de sésamo y crocante de jamón ibérico 16.50

PUERROS DE SAHAGÚN

gratinados con bearnesa, castañas asadas del Bierzo y granada 17.50

FLOR DE ALCACHOFA

con tartar de aguacate, sardina ahumada y manzana 18.50

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO

lengua curada de ternera de "Embutidos Entrepeñas" con vinagreta de puerros y zanahoria 16.50




LE QUALITÈ
T A S C A

CARNES SELECTAS

CHULETÓN DE LOMO ALTO

de vaca vieja de 7-9 años, raza casina de altos pastos, con 60 días de maduración del Valle de Fornela (Bierzo, León) 70€/kg

Guarniciones:

- Piquillos confitados 7.50
- Patatas rústicas 7.00

PLUMA IBÉRICA 100% BELLOTA

de "Ibéricos Fisán" con asado de calabaza 23.50

CORDERO LOJEÑO DE EXTREMADURA

de "Corderos Fuente del Sapillo" asado a baja temperatura con patatas 65€/kg

COSTILLA DE TERNERA

asada a baja temperatura durante 22 horas del Valle de Fornela (Bierzo, León) con miel de ajo negro de "28 Lunas" y patata confitada 21.50

EL MARY LA RÍA

MERLUZA DE PINCHO DE BURELA

sobre salsa de chalotas y chips de boniato 23.50

BACALAO SALVAJE DE ISLANDIA

de "Bacalaos El Barquero" con tomates asados en semiconserva de hierbas provenzales y AOVE 24.50

PULPO DE ROCA

de "O Percebeiro" y muselina de androlla de "Embutidos Julio" 24.50

ALBÓNDIGAS DE SEPIA Y GAMBAS

con arroz blanco en salsa de azafrán 17.50

* Cesta de pan de masa madre de "Pan con alma" 3.00

* Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. En caso de alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal. Reglamento EU 1169/2011

ALGO DULCE

TARTA DE CASTAÑAS DEL BIERZO

al horno con naranja confitada 7.50

TATÍN DE PERA

conferencia en hojaldre al horno con nueces, queso azul de "Quesería La Chata" y helado de leche merengada (Horno 15 minutos) 7.50

TORRIJA DE PAN BRIOCHE

de "Pan con alma" caramelizada con miel de bosque de "28 Lunas" 7.00

TARTA DE QUESOS ARTESANOS

al horno con queso de vaca D.O.P. Cebreiro de "Queixos Castelo" y queso de cabra de "Quesería Veigadarte". *Finalista Mejor Tarta de Queso de la Comunidad de Madrid 2022* 7.50

SAQUITO CRÊPPE

con dos chocolates de "Chocolates La Cepedana" y frutos secos (Horno 7 minutos) 7.00

GINEBRAS

987 12.00
AIREM 12.00
LOLLIPOP 11.00
MARTIN MILLER'S 11.00
NORDÉS 11.00
SIPSMITH 11.00
CITADELLE 11.00
G'VINE 12.00
THE LONDON Nº1 11.00
LARIOS 12 10.50
GORDON'S 10.50

WHISKY

BALLANTINES 10.00
CUTTY SARK 10.00
J&B 10.00
DYC 10.00
JOHNNIE WALKER 10.00
WHITE LABEL 10.00

RON

BARCELÓ 10.00
STA.TERESA 10.00
BRUGAL 10.00
CACIQUE 10.00
BACARDÍ 10.00
LEGENDARIO 10.00
PAMPERO 10.00
VARADERO 10.00
HABANA CLUB 10.00
HABANA CLUB 7 11.00
MATUSALEM 10.00

VODKA

ABSOLUT 10.00
AIREM 12.00