

QUILLO

ENTRANTES Y TAPILLAS

Ensaladilla Rusa Trufada con picos	7,50
Pan de coca de cristal con tomate	3,60
Jamón Ibérico	16,50
Pimientos del Padrón	6,00
Croquetas de Jamón ibérico	2,40 ud.
Bombas de Bacalao con sweet chilli	2,40 ud.
Boquerones en Vinagre	9,50
Anchoas de Santoña 00	10,50
Patatas Bravas "Quillo"	6,00
Alcachofas fritas	8,50
Huevos rotos con Jamón ibérico o foie	12,20
Calamares a la Andaluza con all i oli de kimchee	11,20
Pescadito frito	11,50
Tortilla de patatas "Quillo"	7,5
Gambas a la plancha (5ud)	18,50
Tabla de Quesos con su confitura	13,80

VERDE Y SANO

Corazón de Aguacate relleno con Langostinos	14,80
Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún	12,50

Burrata con Pesto y Tomates secos a la Siciliana 12,60

Ensalada de Brotes con Pera, Gorgonzola y Nueces 11,60

Fideos de Arroz salteados con Heura, Verduritas y Soja 13,00

Crema de Temporada 9,50

ARROCES Y PASTAS

Canelón de Rostit 12,00

Macarrones Gratinados 12,00

Linguini al Pesto 13,00

Arroz de Pollo y Alcachofas 18,00

Paella de Marisco 20,00

CARNES

Hamburguesa "Quillo" (Pan, tres quesos, lechuga, tomate y mayonesa) 13,20

Hamburguesa "Quillo" Blue (Pan, queso azul, lechuga, tomate) 13,60

Hamburguesa "Quillo" Foie (Pan, Foie y cebolla) 13,80

Pollo Asado a la Hierbas con sticks de Boniato 14,20

Tagliata de Solomillo con Parmesano y Mostaza 19,00

Entrecot de Ternera con su guarnición 19,00

Steack Tartar con Tostaditas 16,50

Costilla de Cerdo Lacada con Soja y Miel 14,50

Rabo de Toro al Vino tinto con Parmentier de Patata 14,50

PESCADOS

Pulpo a la Brasa con Aceite de Pimentón 18,50

Ceviche de Corvina 13,80

Tartar de Atún con Aguacate 14,50

Atún a la Plancha con Escabeche de Verduras 16,50

Merluza en Salsa Verde 14,90

Bacalao a la Vizcaina con Piparras 16,50

POSTRES

Lemon pie 6,50

Cheesecake 6,50

Chocolate en tres Texturas 6,50

Mousse de Frutos del Bosque 6,50

Tiramisú 6,50

Helados Sandro Desii (Choco, vainilla, limón, café) 6,50

Fruta de Temporada 5,00

Iva incluido / Iva inclós
Suplemento Terraza 10%

QUILLO

VINO TINTO



<i>90Minuts.</i> Priorat. Garnacha, Cabernet Sauvignon	22,75	
<i>Camins del priorat.</i> Priorat. Garnacha, Cabernet, Sirah, Cariñena	27,5	
<i>El Pispá.</i> Montsant. Garnacha	18,5	4,5
<i>Bancal del bosc.</i> Montsant. Garnacha, Cabernet, Sirah	19,95	
<i>Gran Clot Dels Oms.</i> Penedes. Merlot	22,75	
<i>Ontañon Crianza.</i> Rioja. Tempranillo	16,75	3,75
<i>Ramon Bilbao Ed.Limitada.</i> Rioja. Tempranillo	23,95	
<i>Mi Lugar.</i> Rioja. Tempranillo, Garnacha	29,5	
<i>Roda.</i> Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano	42,5	
<i>Fraga do Corvo Mencia.</i> Monterrei. Mencia	21,5	
<i>Figueró 4.</i> Ribera del Duero. Tempranillo	19,5	5
<i>Figueró 4 Magnum .</i> Ribera del Duero. Tempranillo	39,5	
<i>Carmelo Roderó Crianza.</i> Ribera del duero. Tempranillo	34,5	
<i>Pago Carraovejas</i> Ribera del duero. Tempranillo, Merlot, Cabernet	46,5	
<i>Vega Sicilia Valbuena.</i> Ribera del Duero. Tempranillo, Merlot	138,5	
<i>Figueró Viñas Viejas.</i> Ribera del Duero. Tempranillo	35,5	
<i>Jean Claude Boisset Haute Cotes de Beaune.</i> Bourgogne-France. Pinot Noir	31,5	

VINO BLANCO



<i>Clot dels Oms Chardonnay.</i> Penedès. Chardonnay	16,75	3,75
<i>Gessamí.</i> Penedès. Muscat	20,5	
<i>La Burlona.</i> Penedès. Xareló, Macabeu	18,5	
<i>Abadal Picapoll.</i> Pla de Bages. Picapoll	20,95	
<i>12 Lunas .</i> Somontano. Chardonnay	21,5	
<i>Eresma Verdejo sobre lías.</i> Rueda. Verdejo	17,75	4,5
<i>Menade.</i> Rueda. Verdejo	21,90	
<i>Belondrade y Lurton.</i> Rueda. Verdejo	42,5	
<i>Conde de los Andes.</i> Rioja. Viura	34,50	
<i>Quinta Couselo.</i> Rias Baixas. Albariño	19,75	4,5
<i>Mar de Frades.</i> Rias Baixas. Albariño	27,5	
<i>Finca Viñoa.</i> Ribeiro. Treixadura	19,75	
<i>Charly Nicolle Per Aspera.</i> Chablis-France. Chardonnay	32,50	
<i>Georg Mosbacher Riesling Trocken.</i> Pfalz. Riesling	25,50	

QUILLO

CAVAS Y CHAMPAGNE



<i>Gramona Brut Imperial.</i>		27,5
Cava. Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada	27,5	
<i>Pedregosa Petit Cuvée Rosé.</i>	17,5	17,5
Cava. Pinot Noir, Trepat		
<i>Rabetllat i Vidal Brut.</i>	16,5 4	16,5 4
Cava. chardonnay, Macabeu, Xarel-lo		
<i>Raventos i Blanc de Nit Rosé.</i>	24,5	24,5
Cava. Macabeu, Xarel-lo, Parellada, Monastrell		
<i>Louis Roederer.</i>	57,5	57,5
Champagne. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
<i>Billecart -Salmon Brut Reserve</i>	61,5	61,5
Champagne. Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier		

COCKTAILS



<i>Sangría</i>	20	5
<i>Sangría Cava</i>	24	6
<i>Rebujito</i>	14	3,5
<i>Tinto de verano</i>		4,5
<i>Mojito</i>		7,5

VINO ROSADO



<i>Ramon Bilbao</i>	15,5	4
Rioja. Garnacha, Viura		
<i>Lalomba.</i>	25,5	
<i>Rioja.</i> Garnacha, Viura		
<i>Pigoudet Premiere Rosé</i>	18,5	
<i>Aix en Provence.</i> Garnacha, Cinsault, Cabernet, Sirah		
<i>Flor de nit Rosat</i>	17,5	
<i>Terra Alta.</i> Garnacha Tinta		