

QUILLO

QUILLO-BAR.COM

Entrantes Y Tapillas

Ensaladilla Rusa Trufada con picos	7,50€
Pan de coca de cristal con tomate	3,60€
Jamón Ibérico de Bellota	16,50€
Pimientos del Padrón	5,90€
Conos de Gambita Salada	7,50€
Croquetas de Jamón ibérico (ud)	2,40€
Bombas de Bacalao con sweet chilli (ud)	2,40€
Boquerones en Vinagre	9,50€
Anchoas del Cantábrico	10,50€
Patatas Bravas "Quillo"	5,90€
Alcachofas fritas	8,50€
Huevos rotos con Jamón ibérico	12,20€
Huevos rotos con gamba de cristal frita	12,20€
Calamares a la Andaluza con all i oli de kimchee	11,20€
Pescadito frito	10,50€
Tortilla de patatas "Quillo"	7,50€
Tabla de Quesos con su confitura	13,50€

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€
Surtido de Hummus de berenjena y remolacha con pan de pita.	11,90€
Salmorejo Cordobés	9,50€
Salteado de Verduras de Temporada con salsa Romesco	10,50€

Arroces Y Pastas

Arroz de Pollo y Alcachofas	18,00€
Paella de Sepia, Calamares y Gambas	20,00€
Canelón trufado de Rostit y trompetas de la muerte	14,00€
Macarrones Gratinados	12,00€
Raviolone de espinacas y ricota con pesto y trufa negra	14,20€

Carnes

Hamburguesa "Quillo" (Pan, tres quesos, lechuga, tomate y mayonesa)	13,20€
Hamburguesa "Quillo" Blue (Pan, queso azul, lechuga, tomate, patatas)	13,60€
Pollo Asado a la Hierbas con Sanfaina	14,20€
Butifarra salteadas con gambas y naranja sanguinea	15,60€
Steack Tartar con patatas fritas	16,50€
Tagliata de solomillo a la mostaza antigua	19,00€
Costillar de vaca laminada y lacada con berenjena asada	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€
Gambas a la plancha (5ud)	18,50€
Ceviche de Corvina con mango	14,80€
Tartar de Atún con Aguacate	14,50€
Marmitako de Tataki de Atún	16,50€
Merluza con Piquillos, Patatas y ajos confitados	14,90€
Bacalao a la Vizcaína con Piparras	16,50€

Postres

Torrija de Brioche y su crema	6,50€
Lemon Pie	6,50€
Cheesecake	6,50€
Tiramisu	6,50€
Chocolate en tres Textura	6,50€
Pan con Chocolate	6,50€
Helados Sandro Desii (Choco, vainilla, limón, fresa, cítricos y verduras)	6,50€

SÍGUENOS EN REDES  @QUILLOBAR

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		