

A-QUESTO



AL QUÈRTO MENU

Lo que queremos transmitir y ofrecer es una comida popular: raíces italianas con corazón veneciano. Platos sencillos y caseros, los que nos preparaban nuestras abuelas y nuestras madres, pensados para haceros sentir como en casa.

Queremos que la cena sea un momento convivial: por eso os sugerimos compartir los platos — también las pastas. Para cerrar la noche con una sonrisa, recomendamos aproximadamente 2 tapas y un primer plato por persona: la dosis justa para ser felices, dormir bien o continuar la noche con energía.

What we want to convey and offer is a popular food: Italian roots, with a Veneto heart. Simple, family-style dishes, the kind our grandmothers and mothers cooked, designed to make you feel at home.

We want dinner to be a convivial occasion: that's why we suggest sharing courses—even pasta dishes. To end the evening with a smile, we recommend approximately two tapas and a first course per person: the right amount to be happy, sleep well, or continue the evening with energy.

Quello che vogliamo trasmettere e offrire è un cibo popolare: radici italiane, con un cuore veneto. Piatti semplici e di famiglia, quelli che hanno cucinato le nostre nonne e le nostre mamme, pensati per farvi sentire a casa.

Vogliamo che la cena sia un momento conviviale: per questo vi suggeriamo di condividere le portate — anche le paste. Per chiudere la serata con il sorriso, consigliamo indicativamente 2 tapas e un primo a persona: la giusta dose per essere felici, dormire bene o proseguire la serata con energia.

FORMENTERA

PARA EMPEZAR TO START - PER INIZIARE

PAN Y FERMENTATS - BAKED AND GOODS - PANE E LIEVITATI

PADELLINO AL QUÉRTO (EL PRECIO Y LOS INGREDIENTES VARÍAN SEGÚN LA INSPIRACIÓN DE LA COCINA)

Al Quérto Padellino (the price and the ingredients vary according to the chef's inspiration)

Padellino Al Quérto (il prezzo e gli ingredienti variano a seconda dell'estro della cucina)

PAN BRIOCHE, MANTEQUILLA Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 18

Brioche bread, butter and Cantabrian anchovies

Pan brioche, burro e alici del Cantabrico

PAN BRIOCHE, HÍGADOS DE POLLO Y CEBOLLA 18

Brioche bread, chicken livers and onion

Pan brioche, fegatini, cipolla

PAN BRIOCHE, TARTAR DE TERNERA, MAYONESA DE YUZU 18

Brioche bread, beef tartare, yuzu mayonnaise

Pan brioche, tartare di manzo, maionese yuzu

PAN BRIOCHE, TARTAR DE ATÚN, MAYONESA PICANTE Y CEBOLLINO 22

Brioche bread, tuna tartare, spicy mayonnaise and chives

Pan brioche, tartare di tonno, maionese piccante, erba cipollina



PARA EMPEZAR

TO START - PER INIZIARE



MAR - SEA - MARE

SEPIAS A LA CARBONARA 16

Cuttlefish carbonara style
Seppie alla carbonara

CALAMARES FRITOS, MAYONESA DE LIMA 16

Fried calamari, lime mayonnaise
Calamari fritti, maionese al lime

MEJILLONES CON TOMATE 16

Mussels with tomato
Cozze e pomodoro

PULPO A LA BRAVA 16

Bravas-style octopus
Polpo alla Brava

GAMBAS REBOZADAS, MAYONESA DE WASABI 16

Breaded prawns, wasabi mayonnaise
Gamberi in tempura maionese wasabi

CROQUETAS DE BACALAO MANTECADO 16

Creamed cod croquettes
Croquetas di baccalà mantecato

BACALAO MANTECADO, POLENTA FRITA 14

Creamed cod, fried polenta
Baccalà mantecato, polenta frita

SARDINAS EN SAOR 14

Venetian-style sweet and sour sardines
Sarde in saor

PARA EMPEZAR TO START - PER INIZIARE

CARNECURADAS-CUREDMEATS-SALUMI



TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS CON GIARDINERA VENETA (€/HG)

Italian cured meats board with
veneto pickled vegetables (€/Hg)

Tagliere di salumi italiani con
giardiniera veneta (€/hg)

MORTADELA AL KAMADO, LIMÓN 14

Kamado-grilled mortadella, lemon
Mortadella al Kamado, limone

PAN, TOMATE Y JAMÓN (€/HG)

Bread, tomato and cured ham (€/hg)

Pan, tomate, jamón (€/hg)



CARNE - MEAT

ESTOFADO DE TERNERA, GUISANTES 15

Beef stew, peas

Spezzatino di manzo, piselli

MILANESITAS DE TERNERA, TOMATES CHERRY 18

Breaded veal, cherry tomatoes

Cotolettine di vitello, pomodorini

TIERRA

LAND - TERRA



CROQUETAS DE BERENJENA, MAYONESA DE ALBAHACA 16 
Eggplant croquettes, basil mayonnaise
Croquetas di melanzane, maionese al basilico

PATATAS BRAVAS 12 
Patatas bravas
Patatas bravas

COLIFLOR FRITA, SALSA HOLANDESA Y CEBOLLINO 14 
Fried cauliflower, hollandaise sauce and chives
Cavolfiore fritto, salsa olandese, erba cipollina

GAZPACHO CASERO 16 
Homemade gazpacho
Gazpacho della casa

ENSALADA DE LA SEMANA (EL PRECIO VARÍA SEGÚN LA OFERTA)
Salad of the week (price varies according to availability)
Insalata della settimana (il prezzo varia a seconda dell'offerta)

ENSALADA VERDE, MANZANA, QUESO DE CABRA Y NUECES 16 
Green salad, apples, goat cheese and walnuts
Insalata verde, mele, caprino, noci

ENSALADA DE TOMATE, ALCAPARRAS Y ACEITUNAS TAGGIASCAS 16 
Tomato salad, capers and taggiasca olives
Insalata di pomodori, capperi e olive taggiasche

 **VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARIANO**

PASTA



RAVIOLI DE BACALAO 22

Cod ravioli
Ravioli di baccalà

FUSILLONI A LA NORMA 20

Fusilloni pasta, Norma style
Fusilloni alla Norma

ORECCHIETTE CON GRELOS, ANCHOAS Y GUINDILLA 20

Orecchiette with turnip tops, anchovies and chili
Orecchiette, cime di rapa, alici, peperoncino

SPAGHETTI CON ALMEJAS Y TOMATES CHERRY 22

Spaghetti with clams and cherry tomatoes
Spaghetti, vongole, pomodorini

PASTA RELLENA, CONEJO, SU FONDO Y CIRUELAS 22

Pasta rellena with, rabbit, jus and plums
Bottoni, coniglio in tecia, fondo, prugne

BIGOLI CON RAGÚ DE PATO Y QUESO PARMESANO 20

Bigoli pasta with duck ragù and Parmesan Cheese
Bigoli al ragù d'anatra con Parmigiano



VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARIANO

PARA CONTINUAR

TO CONTINUE - PER CONTINUARE

PESCADO DE LA SEMANA (€/HG)

Catch of the week (€/hg)

Pescato della settimana (€/hg)

VITELLO TONNATO 28

Veal with tuna sauce

Vitello tonnato

CHULETA SIMMENTAL A LA BRASA €/KG

Grilled Simmental chop €/kg

Costata Simmental alla griglia €/kg



COLIFLOR, REMOLACHA, TERIYAKI, AVELLANAS TOSTADAS 18

Cauliflower, beetroot, teriyaki, toasted
hazelnuts

Cavolfiore, rapa rossa, teriaki, nocciole
tostate



ENDIVIA A LA BRASA, CÍTRICOS, MAYONESA DE ANCHOAS, MOSTAZA, BURRATA 20

Charred endive, citrus, anchovy
mayonnaise, mustard, burrata

Indivia alla brace, agrumi, maionese alle
acciuagne, senape, burrata



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria o desea información sobre alérgenos, pregunte al personal del comedor por la tabla de alérgenos.

If you have any food allergies or intolerances, or for information on allergens, please ask the dining room staff for the allergen table.

In case of food allergies or intolerances, or for information about allergens, please ask our staff for the allergen chart.

Precio por cubierto €4,5 - iva incluido / Cover price €4.5 - VAT included / Coperto €4.5 - IVA inclusa

GUARNICIONES SIDES - CONTORNI



CAPONATA DE VERDURAS 9

Vegetables caponata
Caponata di verdure



PURÉ DE PATATAS 9

Mashed potatoes
Purè di patate



GUARNICIÓN DE TEMPORADA 9

Seasonal side dish
Contorno di stagione



POSTRES DESSERTS-DOLCI



TIRAMISÚ 10

Tiramisù
Tiramisù

PISTACHO Y CHOCOLATE 12

Pistachio and chocolate
Pistacchio e cioccolato

TARTAS Y CREMAS CASERAS

Homemade cakes and creams
Torte e creme fatte in casa

BUÑUELOS, CREMA DE AVELLANAS 15

Fritters, hazelnut spread
Frittelle, nocciolata



VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARIANO

BRUNCH

“¿Has probado nuestro brunch?
Estamos abierto de 8:30 a. m. a 2:00 p. m.”

“Have you ever tried our brunch?
We're also open from 8:30 a.m. to 2:00 p.m.”

“Hai mai provato il nostro brunch?
Siamo aperti anche dalle 8:30 alle 14:00”

VERDURAS EN CONSERVA Y AGRIDULCES PRESERVED & SWEET AND SOUR VEGETABLES VERDURE IN CONSERVA & IN AGRODOLCE



TOMATE RELLENOS DE ATÚN

Stuffed tomatoes with tuna
pomodori ripieni di tonno

BERENJENAS EN ACEITE

Eggplant in oil
melanzane sott'olio

GIARDINIERA

Giardiniera (pickled vegetables)
giardiniera

ESPÁRRAGOS EN ACEITE

Asparagus in oil
asparagi sott'olio

RADICCHIO EN SAOR

Radicchio in saor

