

*Cada plato nace de la memoria rioplatense
y se reinventa en el momento exacto en que
llega a tu mesa.*

*Sabores, aromas y texturas se encuentran
para que cada bocado sea una historia por
descubrir.*

*La carta está abierta frente a vos: elegí el
plato que hará de este momento una
experiencia inolvidable.*

Quinquela

Cocina rioplatense



Entradas

Tortilla de papa y emulsión de cantimpalo <i>Un clásico, la recomendamos bien jugosa.</i>	\$490
Ensalada fresca de legumbres <i>Lentejas, criollita, limón, calabaza, queso feta y hierbas.</i>	\$490
Queso provolone, mermelada de tomates y pan casero tostado <i>Queso fundido, acompañamiento dulce y nuestro pan crocante.</i>	\$550
Croquetas de jamón crudo con alioli de ajo negro <i>Crocantes por fuera, suaves por dentro.</i>	\$550
Empanada de carne cortada a cuchillo y chimichurri criollo <i>Carne, huevo, verdeo y su jugo de cocción.</i>	\$550
Mollejas, aligot de papa, cenizas de limón y cebolla colorada <i>Dorado, suave y cremoso.</i>	\$690
Nuestra ensalada capresse <i>Tomates orgánicos, burrata y albahaca fresca.</i>	\$690
Selección de mar y tierra <i>Camarones salteados, hongos frescos, queso quark y yema trufada.</i>	\$790
Pulpo a la parrilla y parmentier <i>Suave, ahumado, inolvidable.</i>	\$890
Degustacion de caviar Black River <i>Caviar de produccion nacional, blinis y crema ácida.</i>	\$1090

Cubierto: \$190

Principales

Risotto de remolacha y queso de cabra <i>Terroso, dulce y cremoso.</i>	\$850
Raviolones de cabutia, nueces y queso cuartirolo con salsa de hongos silvestres <i>Pasta hecha en casa y hongos frescos de recolección y cultivo.</i>	\$850
Pesca del día, puré de coliflor trufado, espárragos y gremolata <i>Entregada a diario por pescadores locales.</i>	\$890
Muslo de pollo confitado, gnocchis grillados de sémola, pesto de albahaca y tomates secos <i>Pollo crocante por fuera y suave en su interior.</i>	\$890
Milanesa napolitana con papas rústicas <i>De lomo con papas caseras.</i>	\$950
Lasagna gratinada de calabaza, queso parmesano y espinaca <i>Dorado perfecto, con salsa de tomates frescos y bechamel.</i>	\$950
Papardelle a la manteca, camarones grillados y garrapiñada picante de castañas. <i>Al dente, salsa suave y un toque de picor.</i>	\$950
Picaña de cordero, puré de boniato dulce, salsa demi-glace y limón <i>Jugoso corte ovino, puré levemente especiado y salsa intensa.</i>	\$1050
Bife ancho feed lot, vegetales asados de estación y salsa romesco <i>Noble corte vacuno, vegetales en su punto y salsa con dejo ahumado.</i>	\$1290
Manta de asado en cocción lenta, papa aplastada a la manteca, puerros asados y su salsa criolla <i>Nuestra version de un clásico del campo uruguayo.</i>	\$1290

Postres

Flan casero con dulce de leche y crema <i>Clásico del Río de la Plata.</i>	\$360
Selección de helados artesanales <i>Variedad de helados hechos en casa.</i>	\$380
Panqueque de dulce de leche <i>El clásico de los clásicos, con helado casero de dulce de leche.</i>	\$390
Nuestro Martín Fierro <i>Nuestra versión, de membrillo o batata.</i>	\$410
Pavlova con frutas de estación asadas <i>Cremosa en el centro con frutas tibias caramelizadas.</i>	\$410
Texturas de chocolate <i>Mismo ingrediente, distintas experiencias.</i>	\$450

Bebidas

Agua Mineral (con / sin gas)	\$180
Agua San Pellegrino	\$270
Refrescos 350 ml	\$200
Jugo natural de naranja	\$310
Limonada clásica	\$290
Limonada con menta y jengibre	\$310
Pomelada	\$310
Sol del Plata <i>(Maracuyá, naranja, ananá, sirope de hibisco y espuma cítrica)</i>	\$360
Luz de frambuesa <i>(Jugo de zanahoria, limón, naranja, almíbar de eucalipto y soda de fraumbuesa)</i>	\$360

Desayunos y meriendas

Cafetería

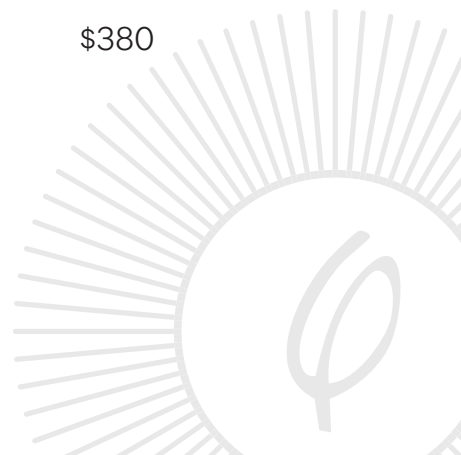
Café	\$170
Café doble	\$180
Café americano	\$175
Macchiato	\$160
Latte	\$170
Capuchino	\$210
Carajillo	\$250
Trifásico de Baileys	\$260
Café Irlandés	\$290

Infusiones

Sinfonía (carta aromática)	\$180
----------------------------	-------

Dulces y salados

Medialuna clásica	\$180
Medialuna con jamón y queso	\$260
Roll de canela	\$210
Croissant de almendras	\$230
Tostón de pan de masa madre, palta y huevo poché	\$410
Tostón de salmón ahumado, queso crema y verdes	\$470
Tostadas de pan de campo, queso crema y mermelada	\$190
Tostado de jamón y queso	\$410
Tostado de queso y tomate	\$380





*En el Río de la Plata, la cocina siempre fue
un punto de encuentro: aromas criollos, recetas
heredadas y el carácter de los productos de estación.*

*De la mano de productores locales rendimos
homenaje a esa tradición con técnicas cuidadas
que realzan lo esencial: el sabor.*

*Así como cada familia cuenta sus historias,
nosotros contamos las nuestras en estos platos.*

*Una sinfonia de sabores con productos de nuestra
tierra, ingredientes nobles, técnicas
precisas y el arte de transformar la memoria
en alta gastronomía.*



Cócteles

Negroni

Un clásico aperitivo italiano de equilibrio perfecto entre amargo, dulce y herbáceo.

\$350

Manhattan

Elegancia neoyorquina con whisky, vermut dulce y amargos ideal para paladares exigentes.

\$350

Old Fashioned

Simplicidad y profundidad en un cóctel que resalta el carácter del bourbon con dulzor y amargor.

\$350

Boulevardier

Versión cálida y robusta del Negroni, con bourbon en lugar de gin, para paladares que buscan profundidad.

\$350

Espresso Martini

Cóctel moderno que combina la energía del café con la elegancia del vodka y el licor de café.

\$350

Tom Collins

Refrescante y clásico un balance perfecto entre gin, limón y soda para un trago ligero y elegante.

\$350

Cosmopolitan

Fresco y vibrante, combina el brillo del vodka con el matiz cítrico del limón y el dulzor sutil del licor de naranja coronado por el tono rosado de los arándanos.

\$350

Tonic Pulse

Fresco y vibrante, combina ron blanco, vermut con notas cítricas, menta y un toque especiado de jengibre. La tónica le aporta burbujas sutiles que despiertan el paladar.

\$350



Cervezas

Estrella Galicia 355 ml	\$290
Estrella Galicia sin gluten 330 ml	\$290
Estrella Galicia 00 250 ml	\$260
1906 330 ml	\$310
1906 Black 330 ml	\$320
1906 Red 330 ml	\$320
1906 La Pelirroja 330 ml	\$330

Destilados y licores

Gin

Libertad - Uruguay	\$250
Mg Overproof - Cataluña	\$260
Bo Bo Bouza - Uruguay	\$290
Akashi 135 East - Japón	\$350
Nordes - Galicia	\$350
Hendrick 's - Escocia	\$450
Mare - Cataluña	\$550
Saffron - Francia	\$570

Vodka

Artesanal Vodka - Rusia	\$250
Belvedere - Polonia	\$350
Beluga Noble - Rusia	\$450
Beluga Transatlantic - Rusia	\$720
Beluga Allure - Rusia	\$1200

Tequila

Silver Lunazul - Jalisco, México	\$290
Reposado Lunazul - Jalisco, México	\$290

Vermouth

Rooster tinto - Uruguay	\$250
Rooster blanco - Uruguay	\$250
Rooster rosso - Uruguay	\$250

Ron

Barceló Gran Añejo - República Dominicana	\$260
Angostura 7 - Trinidad y Tobago	\$280
Diplomático Mantuano - Venezuela	\$300
Diplomático Planas - Venezuela	\$380
Barceló Imperial - República Dominicana	\$430
Diplomático Reserva exclusiva - Venezuela	\$530
Doorly's 12 - Barbados	\$750
Diplomático Single Vintage - Venezuela	\$1000

Licores y digestivos

Bailey's - Irlanda	\$270
Orujo de Tempranillo - Bouza	\$300
Cointreau - Francia	\$290
Ruavieja orujo de hierbas - España	\$330
Drambuie - Escocia	\$330
Glavya - Escocia	\$450
Grapa Di Brunello - Italia	\$530
Cognac Hennessy v.s - Francia	\$530
Cognac Hennessy v.s.o.p - Francia	\$800

Whiskys

Blend Scotch

Johnnie Walker Black Label	\$350
Johnnie Walker Gold Label	\$450
Hatozaki Premium	\$450
Akashi Toji	\$550
Johnnie Walker Blue Label	\$1500

Single malt & blended malt

Glenfiddich 12	\$480
Old Pulteney 12	\$490
Compass Box Artist	\$600
Tomatin 12	\$650
Penderyn Madeira	\$800
Togouchi (blended malt)	\$920
Penderyn Rich Oak	\$1050
Cu Bocann Creation #1	\$1200
Glenturret 12	\$1300
Akashi	\$1800

Irish Whiskey

The Irishman Founder's reserve	\$490
Glendalough Double Barrel	\$550

Americanos: Bourbon & RYE

Elijah Craig	\$480
Buffalo Trace	\$480
Sazerac Rye	\$490

