

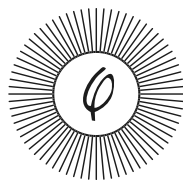
*En cada creación conviven el origen y el presente,
con guiños a la tradición
rioplatense reinterpretados en clave actual.*

*Las combinaciones de sabores, perfumes y texturas
buscan sorprender sin perder
identidad, invitando a un recorrido sensorial.*

*Este es el punto de partida: dejate llevar y elegí cómo
querés vivir este momento.*

Quinquela

Cocina rioplatense



Entradas

Nuestra pascualina	650
<i>Masa fina de acelga y espinaca, huevo y queso, con brotes de estación.</i>	
Tortilla jugosa de papa	650
<i>Papa, cebolla confitada, huevo apenas cuajado y alioli clásico.</i>	
Crudo de pesca fresca	650
<i>Pesca del día cortada en láminas, uvas, pepino, eneldo y limón.</i>	
Buñuelos de espinaca y queso azul	660
<i>Muy livianos, con emulsión cítrica.</i>	
Croquetas de jamón crudo	690
<i>Croquetas cremosas de jamón crudo, rebozado crocante y emulsión de ajo negro.</i>	
Provolone fundido	690
<i>Provolone gratinado, miel y nueces tostadas.</i>	
Burrata, duraznos, tomates y olivas	850
<i>Burrata cremosa, durazno asado, tomates de estación y olivas, terminados con aceite de oliva y sal de mar.</i>	
Selección de mar y tierra	950
<i>Una selección de bocados de mar y tierra que reúne distintos sabores de nuestra cocina.</i>	
Mejillones para compartir	950
<i>Mejillones, ajo, limón, hierbas y un toque picante.</i>	
Vitel toné de pato	990
<i>Pato apenas sellado, salsa tonnata clásica y alcaparras.</i>	
Pulpo, maíz dulce y pimentón ahumado	1290
<i>Pulpo grillado, crema de maíz dulce y el carácter ahumado del pimentón.</i>	

Principales

Tagliatelle, tomates asados, hongos y nueces	1190
<i>Pasta fresca, salsa de tomates asados, hongos frescos salteados y nueces tostadas.</i>	
Pollo confitado, vegetales asados y mole	1190
<i>Muslo de pollo cocido lentamente hasta lograr una textura tierna, acompañado de vegetales asados y mole negro.</i>	
Raviolones de cabutiá	1190
<i>Pasta fresca rellena de cabutiá, queso y nueces, con pesto de albahaca y queso curado.</i>	
Berenjenas y zanahorias quemadas, yogur y avellanas	1190
<i>Berenjenas y zanahorias a la parrilla, salsa fresca de yogur, avellanas tostadas y un toque herbal y cítrico.</i>	
Pesca del día, puré de arvejas, nabo y almejas	1290
<i>Pesca fresca del día, puré suave de arvejas, nabo encurtido y almejas en su propio jugo.</i>	
Milanese de lomo, puré cremoso y huevo frito	1250
<i>Lomo de ternera empanado, puré de papa sedoso y huevo frito de yema cremosa.</i>	
Arroz socarrado, res, tuétano y gremolata	1350
<i>Arroz dorado y crocante en su base, rabo de ternera braseado, tuétano asado y gremolata fresca.</i>	
Arroz negro meloso, calamar, mejillones y pesca del día	1350
<i>Arroz meloso de tinta de calamar, calamar tierno, mejillones y pesca del día, terminado con su propio fondo de mar.</i>	
Capeletti de osobuco a la Caruso	1350
<i>Pasta fresca rellena de osobuco braseado, nuestra versión de la salsa Caruso.</i>	
Manta de asado braseado	1450
<i>Asado con 12 horas de cocción, boniato asado y criollita fresca.</i>	
Bife ancho, coliflor asada, cebollines y pangrattato	1490
<i>Bife ancho a la parrilla, coliflor a la manteca, cebollines glaseados y pangrattato crocante.</i>	

Postres

Arroz con leche brûlée	590
<i>Arroz con leche cremoso, vainilla y fina capa de azúcar caramelizada.</i>	
Panqueque con dulce de leche	590
<i>Panqueque tibio, mucho dulce de leche y helado.</i>	
Panqueque de manzana al ron	590
<i>Manzana caramelizada, panqueque tibio y perfume de ron con crema de vainilla.</i>	
Flan casero, dulce de leche y crema	590
<i>Flan de textura cremosa, dulce de leche y crema ligeramente batida.</i>	
Variedad de helados artesanales	590
<i>Selección de sabores artesanales elaborados en nuestra cocina.</i>	
Cremoso de chocolate 70 % cacao	650
<i>Chocolate intenso, dulce de leche y merengue, en equilibrio entre amargo y dulce.</i>	
Pavlova, crema cítrica y frutas frescas	650
<i>Merengue crocante por fuera, interior de crema cítrica y frutas de estación.</i>	
Sopa de chocolate blanco y butiá	650
<i>Chocolate blanco, yogur, butiá y notas frescas frutales.</i>	

Bebidas

Agua mineral (con / sin gas)	230
Agua San Pellegrino	330
Agua Panna	330
Refrescos 350 ml	260
Jugo natural de naranja	390
Limonada clásica	370
Limonada con menta y jengibre	390
Pomelada	390

Desayunos y meriendas

Cafetería

Café	205
Café doble	215
Café americano	210
Macchiato	190
Latte	205
Capuchino	250
Mocaccino	250
Carajillo	300

Infusiones

Sinfonía (carta aromática)	215
----------------------------	-----

Dulces y salados

Medialuna clásica	215
Medialuna con jamón y queso	310
Roll de canela	250
Croissant de almendras	275
Tostón de pan de masa madre, palta y huevo poché	490
Tostón de salmón ahumado, queso crema y verdes	560
Tostadas de pan de campo, queso crema y mermelada	230
Tostado de jamón y queso	490
Tostado de queso y tomate	460





*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.*



Tragos de autor

Negroni de la casa

Otra forma de beber un clásico, con gin de grosellas negras, botánicos florales y un toque sutil de nuestro tannat. 590

Montevideo Collins

Reversión del clásico inglés. Ligero y refrescante, combina el sabor de nuestros mejores botánicos y un toque de soda de yerba mate. 590

Paloma Rossa

Equilibrio y carácter. Combina el sabor del tequila con un toque frutal del Aperol y las burbujas justas. 590

Casapueblo

Cóctel que destaca los sabores más sutiles de nuestros vinos costeros con notas cítricas y una dulce espuma de arándanos. 590

Maracuchai

Frutal, versátil y ligero. Combina frutas y sabores especiados. Refrescante y apto para todo momento. 590

Tango al Sur

Cóctel clarificado, sutil y complejo, con base de whisky bourbon infusionado en cacao y notas a frutos del bosque. 590

Alma Bossa

Fresco y delicadamente floral, con gin de guayabos brasileños y un toque de hibiscos. 590

Ámbar Mandarín

Vibrante, refrescante y elegante, protagonizado por un gin infusionado con cáscara de mandarinas que le aporta gran sabor y notas de albahaca. 590



Cócteles

Negroni

Un clásico aperitivo italiano de equilibrio perfecto entre amargo, dulce y herbáceo. 540

Manhattan

Elegante clásico con whisky bourbon, vermouth dulce y toques amargos. 540

Old Fashioned

Simplicidad y profundidad en un cóctel que resalta el carácter del bourbon, con matices dulces de melaza de angostura. 540

Boulevardier

Intenso, elegante y ligeramente amargo, con notas de naranja, especias y madera. 540

Espresso Martini

Cóctel intenso, equilibrado, con notas tostadas y finales dulces. 540

Penicilin

Clásico contemporáneo con whisky americano como protagonista y whisky escocés ahumado en su superficie, equilibrio entre dulces y cítricos. 540

Cosmopolitan

Fresco y vibrante, con notas cítricas y un sutil dulzor que lo hace elegante y ligero. 540

Moscow Mule

Notas especiadas y cítricas con base de vodka y un toque de soda de jengibre. 540

Aperol Spritz

Refrescante, ligero y vibrante, con notas cítricas y toques amargos de espumante brut. 540



Mocktails

Sol del Plata

Blend tropical de perfil vibrante, donde la acidez del maracuyá y los cítricos se integran con delicadas notas florales y una espuma aireada.

460

Vilaró

Composición frutal de gran frescura, con equilibrio entre acidez y dulzor, realizada por sutiles matices herbales de albahaca.

460

Aura de mango

Expresión tropical refinada, con dulzor envolvente y un final fresco, ligeramente especiado, que aporta profundidad y persistencia.

460

Cervezas

Stella Artois 330 ml

390

Stella Artois 00 330 ml

390

Delirium Tremens 330 ml

390

Delirium Nocturnum 330 ml

390

Delirium Tremens 750 ml

950



Destilados y licores

Gin

Libertad - Uruguay	340
Tanqueray - Escocia	360
Mg Overproof - Cataluña	360
Bo Bo Bouza - Uruguay	480
Akashi 135 East - Japón	470
Nordés - Galicia	470
Hendrick's - Escocia	590
Mare - Cataluña	690
Saffron - Francia	730

Vodka

Belvedere - Polonia	420
Ciroc - Francia	470
Beluga Noble - Rusia	540
Beluga Transatlantic - Rusia	860
Beluga Allure - Rusia	1440

Tequila

Jose Cuervo - Jalisco, México	350
Silver Lunazul - Jalisco, México	390
Reposado Lunazul - Jalisco, México	390

Vermouth

Rooster tinto - Uruguay	350
Rooster blanco - Uruguay	350
Rooster rosso - Uruguay	350

Ron

Barceló Gran Añejo - República Dominicana	350
Captain Morgan - Puerto Rico	360
Angostura 7 - Trinidad y Tobago	390
Diplomático Mantuano - Venezuela	410
Diplomático Planas - Venezuela	510
Barceló Imperial - República Dominicana	580
Diplomático Reserva exclusiva - Venezuela	700
Doorly's 12 - Barbados	870
Diplomático Single Vintage - Venezuela	1300

Licores y digestivos

Baileys - Irlanda	390
Orujo de tempranillo - Bouza	390
Cointreau - Francia	390
Ruavieja orujo de hierbas - España	460
Drambuie - Escocia	430
Glayva - Escocia	590
Grapa di Brunello - Italia	700
Cognac Hennessy V.S. - Francia	720
Cognac Hennessy V.S.O.P. - Francia	1040

Whiskys

Blend Scotch

Johnnie Walker Black Label	470
Johnnie Walker Gold Label	610
Hatozaki Premium	620
Akashi Toji	730
Johnnie Walker Blue Label	2200

Single malt & blended malt

Glenfiddich 12	630
Old Pulteney 12	650
Compass Box Artist	770
Tomatin 12	830
Penderyn Madeira	1040
Togouchi (blended malt)	1180
Penderyn Rich Oak	1380
Cu Bocan Creation #1	1570
Macallan 12	1600
Glenturret 12	1600
Akashi	2280

Irish Whiskey

The Irishman Founder's Reserve	650
Glendalough Double Barrel	710

Americanos: Bourbon & Rye

Elijah Craig	640
Buffalo Trace	640

