



Restaurante La corona - Las Quintanillas

Otoño 2026

Entrantes / **Starters**

Ensaladilla, ventresca de atún y piparras **18**

Spanish Russian salad, tuna belly and piparra

Tomate de temporada, burrata de buffala, pesto y pistacho **21**

Heritage tomato salad, burrata and pistacho pesto

Huevos fritos, guiso de calamar y torreznos de Soria **19**

Fried eggs, calamar stew. and fried pork

Croquetas de Jamón Ibérico y Papada de bellota **16**

Iberico Ham croquettes and lardo

Calamar frito, alioli, limón **16**

Fried Squid, alioli and lemon

Entrantes a la brasa / **Starters from the grill**

Cogollos a la brasa, salsa cesar, croutons y parmesano **18**

Grilled baby gem salad, cesar sauce and parmesano cheese

Brocolini a la parrilla, pesto verde y crumble de pistacho **16**

Roasted broccolini, green sauce with pistachio

Pimientos del padrón, crumble de hierbas frescas y alioli de ajo asado **14**

Roasted padron peppers, herbs crumble and roasted garlic alioli

Zamburiña, aceite de hierbas frescas y ajo asado Ud/4

Grilled scallop, herb oil and roasted garlic

Mejillones a la brasa, salsa provenzal y mantequilla **19**

Roasted mussels, provenzal sauce and butter

Pulpo a la brasa, patata chafada y mayonesa de ajada **28**

Grilled octopus, rustic potato puree and paprika mayonnaise

Morcilla asada con piquillos caramelizados y ahumados **16**

Grilled spanish black pudding and smoked piquillo pepper



Cortes a la parrilla / **Grilled meat cuts**

Chuletón de vaca **Kg/68**

Ribeye steak on the bone

Chuletillas de lechazo 350g **32**

Baby lamb chops

Entrecot de vaca 350g **28**

Beef entrecôte steak

Solomillo de vaca 250g **32**

Beef loin steak

Secreto Iberico 350g **24**

Iberico Secreto pork

Burger de Txuleta, cebolla Px, pan de patata, queso idiazabal 200g **19**

Rib eye burger, caramelized onion, potato bread, cheddar cheese

Pesca del día / **Catch of the day**

Rodaballo a la brasa, piperrada y ajada **32**

Hallibut, grilled pepper salad and paprika oil

Lubina a la brasa, patata ratte asada y ensalada verde **28**

Grilled seabass, charred potato and green salad

Calamar de potera a la parrilla y aceite de hierbas frescas **58/KG**

Whole grilled squid and herb oil

Rape a la brasa, verdinas y salsa verde **32**

Grilled monkfish, beans and green salsa

Chuleta del mar a la brasa, patata asada y ensalada verde **28**

Charred t-bone tuna fish, charred potato and green salad

Consulta disponibilidad de pescados enteros a la brasa con nuestro personal

Precio según mercado

Servicio de pan / Bread service **1,8**



Postres / **Desserts**

Arroz con leche, arroz frito y mango **8**

Spanish rice pudding, crispy fried rice and mango

Tarta de queso azul y membrillo **8**

Basque style cheesecake, blue stilton cheese and quince

Piña a la brasa, sorbete de coco y canela **8**

Roasted pineapple, coconut sorbet and cinnamon

Milhoja caramelizada, pistacho, chocolate blanco y sorbete de frambuesa **8**

Caramelized millefeuille, pistachio, white chocolate and raspberry sorbet

*Coulant de chocolate y helado de chocolate 75% **8***

Chocolate coulant and 75% chocolate ice cream

*Copa de helado de la casa **7***

Assorted icecream cup