



A231. SALIDA 152

OFERTA GASTRONÓMICA

OTOÑO - 26



LA CORONA

Restaurante.

Oferta Gastronómica (Otoño 26)

Raciones y entrantes para compartir

Cortes a la parrilla

Pesca del día

Postres

MENÚS.

Menú de temporada (laborables/comida)	22 €
---------------------------------------	------

Menú infantil	18€
---------------	-----

Menú brasa fines de semana y festivos(comidas/cenas)	32 €
---	------

Menú grupos (bajo reserva)	42 €
----------------------------	------

Menú Año Nuevo 2027 (bajo reserva)	62 €
------------------------------------	------

BODEGA



Restaurante La corona - Las Quintanillas **Otoño 2026**

*RACIONES & ENTRANTES / **TAPAS & STARTERS*** *RACIONES Y MEDIAS RACIONES*

*APERITIVOS / **SNACKS***

*Cecina de angus al corte **9 € - 16 €***
Angus smoked cecina

*Anchoas del cantábrico en AOVE **6uds / 14€***
Cantábrico anchovies in AOVE

*Ventresca de atún, pimientos asados & aove **12€***
Tuna belly, roasted pepper & aove

*RACIONES CLASICAS / **CLASSICS STARTERS***

*Patatas bravas, alioli & txistorra **8€ / 14€***
Fried potatoes, bravas sauce, alioli and txistorra

*Croquetas de Jamón Ibérico y Papada **6uds 14€ / 12uds 24€***
Iberico Ham croquettes and lardo

*Calamares fritos, alioli & limón **16€***
Fried Squid, alioli and lemon

*Huevos fritos, guiso de calamar y torreznos de Soria **12€ / 18€***
Fried eggs, calamar stew. and fried pork

*Pimientos del padrón a la brasa **12€***
Roasted padron peppers

*Morcilla de Burgos frita y pimientos asados **12€***
Burgos black pudding with piquillo pepper

*Torrezno frito de Soria **12€***
Soria style crispy pork belly



Restaurante La corona - Las Quintanillas Otoño 2026

RACIONES DE LA HUERTA / **GARDEN FRESH TAPAS**

Ensaladilla, ventresca de atún y piparras **12€ / 18€**
Spanish Russian salad, tuna belly and piparra

Cogollos a la brasa, salsa cesar, croutons y parmesano **9€ / 16€**
Grilled baby gem salad, cesar sauce and parmesano cheese

Tomate de temporada, burrata de buffala, pesto y pistacho **21€**
Heritage tomato salad, burrata and pistacho pesto

Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca de atún **16€**
Heritage tomato salad and bonito belly

Broccolini a la parrilla, pesto verde y crumble de pistacho **16€**
Roasted broccolini, green sauce with pistachio

RACIONES ESPECIALES / **SPEACIALS TAPAS**

Zamburiñas a la brasa con aceite de hierbas **6uds / 21€**
Grilled scallop and herb oil

Mejillones a la brasa **12€**
Grilled fresh mussels

Pulpo a la brasa, patata chafada, AOVE & pimentón **28€**
Grilled octopus, rustic potato, AOVE & smoked paprika

Hamburguesa, cebolla caramelizada, salsa burger, queso cheddar **16€**
Beef burger, cheddar cheese, caramelized onion and burger sauce

Consultar raciones especiales con nuestro personal
Check about specials tapas with our staff



CORTES A LA PARRILLA / **GRILL MEAT CUTS**

Chuletón de vaca **65€/kg**
Ribeye steak on the bone

Chuletillas de lechazo **32€/350g**
Baby lamb chops

Entrecot de vaca **18€/200g - 28€/350g**
Beef entrecôte steak

Solomillo de vaca **25€/180g - 32€/250g**
Beef loin steak

Secreto Iberico **18€/250g - 24€/350g**
Iberico Secreto pork

PESCA DEL DÍA / **CATCH OF THE DAY**

Rodaballo a la brasa **28€**
Grilled halibut

Lubina a la brasa **26€**
Grilled seabass and green salad

Calamar de potera a la parrilla y aceite de hierbas frescas **500g/28€**
Whole grilled squid and herb oil

Rape a la brasa **28€**
Grilled monkfish

Chuleta del mar a la brasa **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 de pistacho, chocolate blanco y sorbete de frambuesa **8€**
Caramelized millefoille, pistachio, white chocolate and raspberry sorbet

Coulant de chocolate y helado de chocolate **8€**
Chocolate coulant and chocolate ice cream

Copa de helado de la casa **7€**
Assorted icecream cup



Restaurante La corona - Las Quintanillas

MENÚ DE TEMPORADA *De lunes a viernes*

Del 5 al 9 de Octubre del 2026

Entrantes a elegir / **Starters to choose**

Crema de sopa castellana, picatostes de Tardajos y huevo.

Cream of Castilian soup, Tardajos croutons and egg

Brocolini a la parrilla, romesco y cecina.

Grilled broccolini, romesco and cured meat.

Pasta fresca, calamar, gambas, alioli.

Fresh pasta, squid, prawns, aioli.

Plato de cuchara, potajes tradicionales: alubias, garbanzos,...

Stews, traditional soups: beans, chickpeas,...

Nuestro Arroz del día, cada día uno diferente.

Our Rice of the Day, a different one every day.

Principales a la brasa a elegir / **Mais to choose from the grill**

Lomo bajo a la cerveza

Sirloin steak with beer

Pollo a la brasa "La Corona"

Grilled chicken and herbs

Pescado directo de lonja a la brasa con refrito y pimientos asados

Fish straight from the fish market with a garlic-chili oil dressing and roasted peppers.

Entrecot de vaca brasa con patata braseada al aceite verde

Grilled beef entrecote with potatoes braised in green oil

Postres a elegir / **Desserts to choose**

Flan de huevo con chantilly de vainilla

Egg custard with vanilla chantilly

Piña a la brasa, sorbete de coco y canela

Roasted pineapple, coconut sorbet and cinnamon

Arroz con leche casero y melocoton.

Homemade rice pudding with peach.

Entrante, principal, y postre a elegir, copa de vino, refresco o agua, y pan / **22€**



Restaurante La corona - Las Quintanillas

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

Entrante a elegir / **Starters to choose**

Gnocci de patata, bacon y queso gratinado
Potato gnocchi, bacon and gratin cheese

Morcilla frita, croquetas & calamares fritos
Fried black pudding, ham croquettes & fried squid

Principal a elegir / **Main to choose**

Hamburguesa completa con patatas
Cheeseburger & fries

Chuletillas de cordero lechal
Baby lamb ribs

Milanesa de pollo con patatas
Chicken milanese & fries

Postres a elegir / **Desserts to choose**

Flan de huevo con helado
Egg custard with ice cream

Copa de helado de la casa
House ice cream

Entrante, principal, y postre a elegir, refresco o agua, y pan **18€**



Restaurante La corona - Las Quintanillas

MENÚ BRASA FINES DE SEMANA Y FESTIVOS

Entrante a elegir / **Grilled starters to choose**

Morcilla asada con piquillos caramelizados y ahumados
Grilled spanish black pudding and smoked piquillo pepper

Cogollos a la brasa, salsa cesar, croutons y parmesano
Grilled baby gem salad, cesar sauce and parmesano cheese

Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca de atún
Heritage tomato salad and bonito belly

Mejillones al natural
Fresh mussels

Arroz del día (Consultar con nuestro personal)
Rice of the day (check out with our staff)

Principal a la brasa a elegir / **Main to choose from the grill**

Entrecot de vaca a la brasa 200g
Beef entrecôte steak

Secreto de cerco Iberico 250g
Iberico pork secreto

Pesca del día (Consultar con nuestro personal)
Catch of the day with green salad, check with our staff

Guiso del día (Consultar con nuestro personal)
Stew of the day, check with our staff

Postre a elegir / **Desserts to choose**

Tarta de queso azul y membrillo
Basque style cheesecake, blue stilton cheese and quince

Arroz con leche y mango
Rice pudding with mango

Entrante, principal y postre a elegir. Copa de vino, refresco o agua y pan
32€



Restaurante La corona - Las Quintanillas

MENÚ GRUPOS

*Entrante a compartir / **Grilled starters to share***

Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca de atún

Heritage tomato salad and bonito belly

Morcilla asada con piquillos caramelizados y ahumados

Grilled spanish black pudding and smoked piquillo pepper

Croquetas de Jamón Ibérico y Papada

Iberico Ham croquettes and lardo

*Principal a la brasa a elegir / **Main to choose from the grill***

*Entrecot de vaca a la brasa **200g***

Beef entrecôte steak

*Solomillo de vaca **180g***

Beef loin steak

Lubina a la brasa

Grilled seabass, charred potato and green salad

Chuleta del mar a la brasa

Charred t-bone tuna fish

*Postre a elegir / **Desserts to choose***

Tarta de queso azul y membrillo

Basque style cheesecake, blue stilton cheese and quince

Milhoja caramelizada, pistacho, chocolate blanco y sorbete de frambuesa

Caramelized millefoille, pistachio, white chocolate and raspberry sorbet

Coulant de chocolate y helado de chocolate 75%

Chocolate coulant and 75% chocolate ice cream

Entrantes a compartir, principal y postre a elegir. Copa de vino, refresco o agua y pan

42€



Restaurante La corona - Las Quintanillas

MENU **AÑO NUEVO 2027**

Aperitivos

Jamón Iberico al corte

Entrantes

Tartar de atún rojo, tomate y ajo blanco

Croquetas de jamón Iberico y papada de bellota

Langostinos a la brasa

Principales

Corvina a la brasa, beurre blanc al fino manzanilla y ensalada de cogollos

Solomillo de vaca a la brasa, parmetier trufada y demiglace

Pre postre

Sorbete de lima, limón y licor de naranja

Postre

Coulant de chocolate, crema de avellana y helado de vainilla de Madagascar

Bodega

Ribera Rivadueña

Isabelino Blanco Verdejo

El menú se servirá a mesa completa 62 euros por persona.



Restaurante La corona - Las Quintanillas

CARTA DE VINOS

Ribera del Duero. Tintos

Pepe Yllera. Tinto 9 meses **18**
Jesus Yllera. Tinto crianza **24**
Batallador. Tinto 10 meses **17**
Palacios de Villachica. Tinto Crianza **29**
Heredad de Peñalosa. Tinto Roble **18**
Buró de Peñalosa. Tinto Crianza **24**
Buro Vendimia Seleccionada 2019 **28**
Lagar de Isilla. Joven **16**
Dominio del Pidio. 2021 **65**
Emilio Moro. 2022 **38**
Matarromera Crianza **42**
Teófilo Reyes Edición limitada 2022 **27**
Teófilo Reyes Reserva 2021 **61**
Valduero 1 cepa. Crianza 2020 **50**
Viña Magna. Crianza **36**

Ribera del Duero. Rosados.

Heredad de Peñalosa **18**
Sin Malicia **18**

Rioja. Tinto

Luis Cañas. Crianza **23**
Viña Ardanza. Reserva 2020 **49**
Heras Cordón. Vendimia seleccionada 2021 **19**
Muga Crianza 2022 **37**

Rioja Toro

Dehesa de San Andrés. Selección 2020 **28**
Arbocala. 10 meses **20**

Blancos

Yllera Verdejo (rueda) **15**
Gran Bazán Verde (albariño) **21**
Eresma (godello) **20**
Yllera Cinco.5 (frizzante) **20**



Restaurante La corona - Las Quintanillas

CARTA DE VINOS

Vinos de CyL

Mauro 2022 **55**

Cavas y Champagne

Cava Anna Codorníu **21**

Cava Anna Codorníu Extra Brutt **18**

Cava Rosanne **22**

Champagne Möet & Chamdon **60**

Champagne Nicolas Feuillate **65**