

- Menú -

Entradas frías

Ceviche de camarón.
\$12.00

Ceviche mixto afrodisíaco.
Mix de mariscos y leche de tigre. \$15.00

Tiradito de pulpo Mediterraneo.
\$17.00

Ensalada César
CON POLLO \$8.50 SIN POLLO \$6.50

Poke Bowl.
Salmón, edamame, aguacate, uvilla, wakame, tomate cherry, huevo y cous/cous. \$12.50

Entradas Calientes

Carapacho gratinado (new)
Relleno de pulpa de cangrejo y cuatro quesos \$5.90

Trío de empanadas.
De verde, morocho y quinua. \$7.00

Wantanes (7 uds).
Rellenos de cangrejo en salsa agridulce. \$12.00

Uñas de cangrejo (4 uds).
Rellenos de camarón y apanado en quinua agridulce de maracuyá \$15.00

Conchas de abanico gratinadas a la Parmesana.
\$12.00

Pulpo al olivo.
Acompañado de papas chips andinas y salsa de oliva \$15.00

Piqueos costa y sierra (4 personas).
Camarón empanizado en panko, trío de empanadas y mini brochetas de pollo y carne. \$16.50

Piqueo tabla Quindeloma (6 a 8 personas).
\$55.00

Piqueo Spondylus
\$15.00

Chicharrón de cuy deshuesado.
Acompañado de choclo mote y salsa criolla. \$11.00

Locro de papas andinas
\$6.50

Mote con Chicharrón
\$6.50

Sopa de pollo
\$6.50

Pescado y Mariscos

Salmón a la plancha
Acompañado de quinotto o con Spaguetti Alfredo. \$18.00

Camarón apanado.
\$13.50

Chicharrón de mariscos.
Con la mejor textura marina \$21.00

Corvina en frutos del mar.
\$18.50

Arroz marinero.
\$16.50

Pulpo al grill.
con quinotto y vegetales salteados \$19.00

Bisque de Mariscos
con pan al ajo \$16.00

Camarones apanados en quinua.
Piña al Grill y Chutney de Uvillas \$15.50

Filete de Trucha Salmonada
Al Ajo y Vino blanco \$16.50

Pastas

Tagliatelle Vegetariano.
\$9.50

Spaghetti Carbonara.
\$9.50

Spaghetti Boloñesa.
\$9.50

Spaghetti Alfredo
\$9.50

Tagliatelle Frutti di Mare
\$15.50

Lasaña de carne.
\$12.99

Lasaña de mariscos
En salsa de corales. \$14.99

Carnes y aves

Filete de pollo al grill.
con chaucha y ensalada \$13.00

Milanesa de pollo a la napolitana.
\$15.00

Filet mignon con salsa de champiñones.
\$16.50

Lomo saltado
Peruvian Style \$17.00

Lomo fino de res.
A elección: en salsa de champiñones o a las tres pimentas. \$16.50

Mar y monte
Con salsa chutney de Uvillas
Lomo fino de 200gr, acompañado de 2 langostinos más copa de vino. \$22.00

Seco de Chivo.
\$13.50

Churrasco.
\$17.00

Cortes Angus Uruguayos Incluye Sangría

BIFE CHORIZO. \$25.00

PICANA \$25.00

TOMAHAWK DE CERDO \$19.00

Snacks & Sandwiches

Jamón y queso. \$5.50

Atún. \$6.00

Pollo. \$7.00

Lomo fino de res. \$11.50

Club Sandwich de pollo \$11.50

Todos vienen acompañados de papas fritas.

Alitas de pollo (8 uds).
En salsa de mostaza y miel o BBQ.
Acompañado de papas fritas y ensalada fresca. \$11.00

Costilla de cerdo BBQ.
Acompañado de papas fritas y ensalada. \$17.00

Pizza Quindeloma.
Salami, vegetales, jamón, queso, y aceitunas. \$10.99

Pizza de Jamón.
\$8.99

Hamburguesa Quinti.
Acompañado de papas fritas \$10.50

Salchipapa tradicional.
\$4.50

Nuggets de pollo.
Acompañado de papas fritas. \$8.00



Quindeloma Art Hotel & Gallery
Pidelo también a domicilio!

096 296 9369



Postres

Volcán de chocolate. \$5.50

Crepe de Frutos Rojos. \$5.50

Torta Ópera. \$5.90

Nido Quindeloma. \$7.50

Ensalada de frutas. \$4.50

Chesscake de uvilla \$5.90

Fondue de chocolate, fresas marshmellow, frutas de temporada \$9.00

Bebidas

Jarra de sangría. \$24.00

Canelazo. \$4.00

Vino hervido. \$4.50

Agua sin gas. \$1.50

Agua mineral. \$2.00

Gaseosas vidrio \$2.50

Coca cola regular
cerro o light \$3.00

Fuze Tea. \$2.50

Jugos naturales. \$2.50

Limonada. \$2.50

Jugo de naranja
o guanábana . \$4.00

Limonada imperial. \$3.00

Jarra de jugo natural
o limonada. \$10.00

Jarra de jugo de naranja
o guanábana \$15.00

Jarra de limonada imperial. \$12.00

