

ENSALADAS

EL VERDE MÁS QÁLIDO

Burrata mediterránea con helado de albahaca	    	15,50€
Ensalada de pimientos al carbón con bacalao confitado y naranja		17€
Ensaladilla Qálidº de gambón al ajillo	    	8,50€ 16€

A COMPARTIR

PARA IR ENTRANDO EN QALOR

Croquetas de jamón (ud.)	  	2€
Croquetas de queso ideazaba (ud.)	   	2€
Croquetas de carabineros (ud.)	  	2€
Tabla de Cecina "La Finca"		10€ 18€
Jamón Ibérico 100% bellota D.O Jabugo		25,50€
Tabla de presita ibérica de bellota		15,50€ 23,50€
Tabla de quesos del mundo	 	15,50€
Alcachofa con salmorejo y velo ibérico (ud.)	 	4€
Torrezno con mayo de piparras	    	8€ 14,50€
Gyozas de pollo glaseadas en sopa miso con mayonesa de pimentón	    	7,50€ 11€
Pan Bao de Soft Shell crab y chili	    	4,50€
Bravas Qárido		9€
Lingote de Foie caramelizado compota ácida y crujiente de pan	    	15,50€ 26,50€
Brioche chilorio mejicano con mayo de sus chiles y jalapeños	  	12€
Puerros confitados con salsa Romesco	    	15€
Laminado de chuleta, tartufata, picadillo de tomate y lasca de parmesano	     	18€

PARRILLA

NUESTRO APARTADO MÁS CÁLIDO



Rib Eye 450/500 gr "La Finca"	32€
Chuleta Madurada 35 días	
Bazkaleku "La Finca" 	62€
Hamburguesa "La Musa"   	17,50€
Porterhouse "La Finca" 	64€
Pulpo a la brasa, patatas revolconas y mayonesa de ajos asados   	24€

PARRILLA

PESCADOS

DIRECTO DE NUESTROS MARES

Tartar de atún rojo sobre
miso de naranja



26€

Zamburiñas a la Brasa (6 unidades)



13,50€

Lomo de Bacalao con cremoso de
apionabo y jengibre



23€

Salmón Braseado con
verduritas al wok



21€

Ventresca de atún con emulsión
de tomate y albahaca



32€

Rodaballo a la vizcaina con
tomates asados (2 personas)



52€

CARNES

LO MEJOR DE NUESTROS PASTOS

Picantón a baja temperatura con
parmentier y sus jugos



20€

Canelón de Rabo de toro



18,50€

Secreto ibérico tostado con escabeches



22€

Bocaditos de Steak Tartar (ud.)



9€

ALÉRGENOS



CONTIENE CRUSTÁCEOS HUEVOS
GLUTEN



PESCADO CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SULFITOS Y ALTRAMUCES
SÉSAMIÓXIDO DE AZUFRE



El servicio de pan tiene un precio de 2,5€ por persona
Los precios de la carta en terraza llevarán un incremento del 10%

POSTRES

UN DULCE FINAL



Café Irlandes  		9€
Tarta de queso   		7€
Torrija de pan brioche y toffe con helado de leche merengada     		7€
Brownie de chocolate y crujiente de bacon   		7,50€
Piña colada ^{alíid} 		7€
Pound cake de maíz con dulce de leche y coco    		7,50€
Helados Variados 	3€	5€
Care Moscatel		
Kopke Fine Tawny	3,50€	18€
Xixarito PX	3,50€	22€
Xixarito Oloroso	3,50€	25 €
Kala	6 €	25 €
Chivite Vendimia Tardía	6 €	30 €
Kopke Colheitas		60 €



BIENVENIDOS A

QALIDO

QÓCTELES

PARA ANIMARTE UN POCO

APERITIVOS

Aperol Spritz (Aperol, Cava, Agua con gas) 	6€
Cóctel Qálidº (Bourbon, Licor 43, Zumo de manzana, Cava) 	10€

CÍTRICOS

Daiquiri (Ron blanco, limón, azúcar)	9€
Dark & Stormy (Ron oscuro, lima, refresco de jengibre)	8€
Margarita (Tequila, cointreau, limón, azúcar)	9€
Mojito clásico (Ron, lima, azúcar, hierbabuena)	8€
Mojito Qálidº (Ron blanco, PX, lima, azúcar, hierbabuena) 	8€
Moscow Mule (Vodka, lima, azúcar, refresco de jengibre)	8€
White Lady (Gin, cointreau, limón, azúcar)	9€

GOLOSOS

Apple Martini (Vodka, licor de manzana, limón, azúcar)	8€
Black Russian (Vodka, kahlua)	8€
Espresso Martini (Vodka, kahlua, café)	8€
Screaming Orgasm (Vodka, kahlua, amaretto, baileys, leche)  	10€
Tequila Sunrise (Tequila, naranja, granadina)	8€
White Russian (Vodka, kahlua, leche) 	8€

POTENTES

Bloody Mary (Vodka, tomate, perrins, pimienta, sal, tabasco)  	8€
Godfather (Amaretto, whiskey) 	8€
Long Island Ice tea (Vodka, ron, gin, tequila, cointreau, coca cola)	10€
Manhattan (Whiskey, vermut rojo) 	8€
Pisco Sour (Pisco, limón, azúcar, clara de huevo) 	9€
Whiskey sour (Bourbon, limón, azúcar)	9€

VÍRGENES

San Francisco (Naranja, melocotón, limón, granadina)	6€
--	----