BIENVENIDOS A

QÁLIDO

ENSALADAS

EL VERDE MÁS ÁLIDO

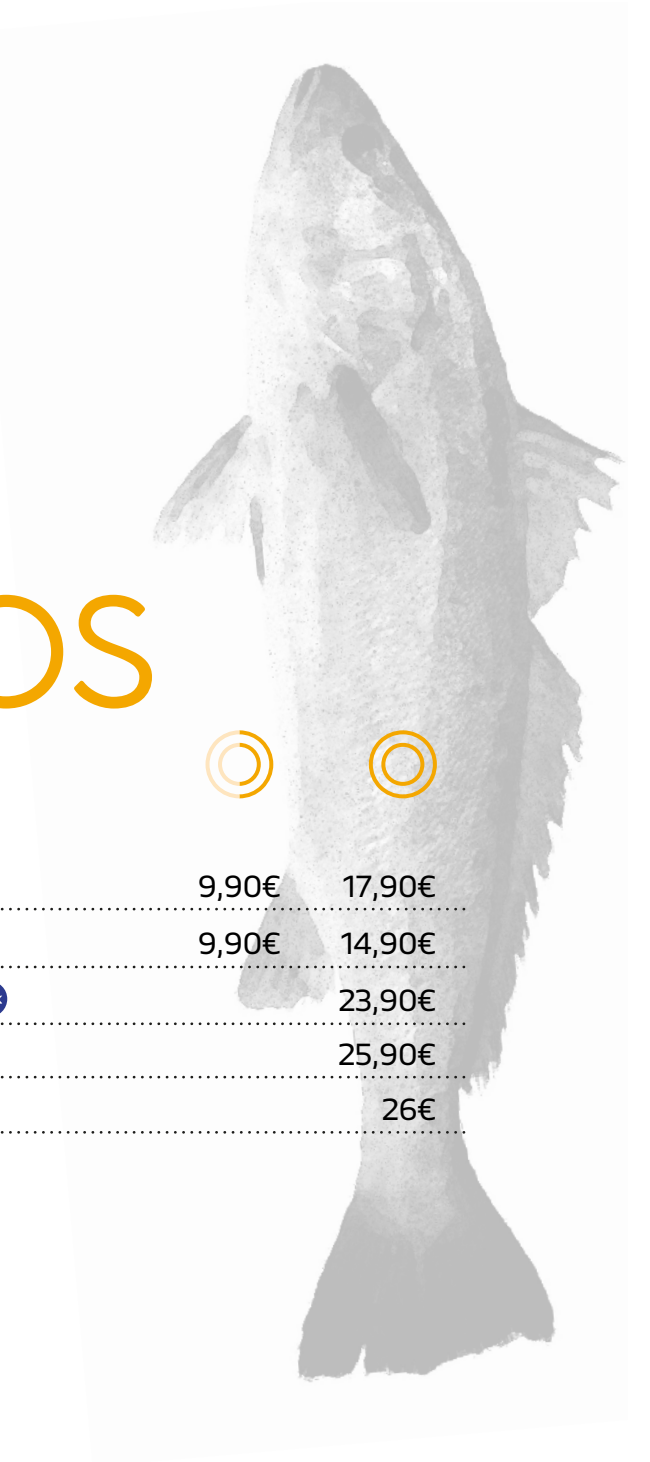
Burrata de invierno		14,50€
Ensaladilla álido	8,50€	15,50€
Cogollos con la César del mar		16€

A COMPARTIR

PARA IR ENTRANDO EN ALOR

Croqueta clásica de jamón ibérico (ud.)		2€
Croqueta del bosque (ud.)		2€
Bocado de txangurro (ud.)		2€
Jamón ibérico DOP Jabugo		25,90€
Cecina de Black Angus		24€
Viaje lácteo (selección de quesos)		15,90€
Picaña adobada castellana		24,90€
Alcachofa y Mahón		5,50€
Torrezno suflado con mayo de piparras	8,50€	14,90€
Focaccia marinera, brandada y pico de gallo		7,50€
Gyozas de buey con reducción de oporto	9,50€	14,50€
Milhojas de patatas bravas		12€
Lingote de foie y sus compotas	15,50€	26,90€
Puerros confitados a la brasa con romesco		8,50€
Bocados de steak tartar (ud.)		9€
Berenjenas chinas asadas al estilo álido		12,90€

El servicio de pan tiene un precio de 2,5€ por persona



PESCADOS

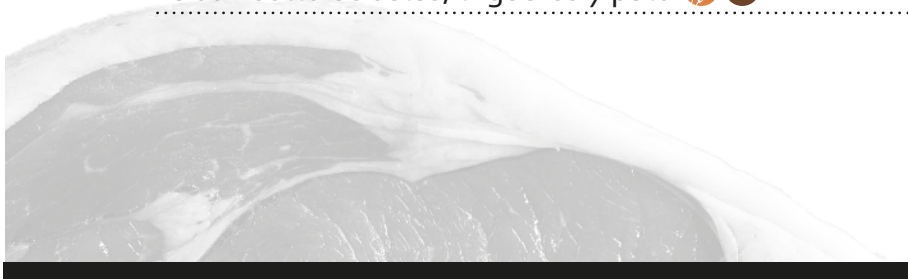
DIRECTO DE NUESTROS MARES

Vieiras a la brasa	9,90€	17,90€
Mejillones al chili crab	9,90€	14,90€
Merluza Orly con marinera de guisantes		23,90€
Bacalao Tellagorri		25,90€
Corvina entre cítricos		26€

CARNES

LO MEJOR DE NUESTROS PASTOS

Solomillo de ternera, parmentier trufada y sus jugos	26,90€
Canelón de rabo de ternera	18,90€
Carrillera de vaca al estilo strogonoff	24€
Falso risotto de setas, trigueros y pato	23€



El servicio de pan tiene un precio de 2,5€ por persona

QÁLIDO

machorra



SELLO DE CALIDAD arcecarne

80€ / Kg

La machorra es una vaca que no puede parir. Al no producir leche ni tener terneros, toda su alimentación se destina al desarrollo de la carne, lo que favorece un mayor desarrollo muscular y una distribución de la grasa en finas vetas entre las fibras musculares.

En la parrilla, esa grasa se funde e impregna la carne, aportándole un sabor intenso y característico.

QÁLIDO

classic Beef top



SELLO DE CALIDAD arcecarne

70€ / Kg

La gama Classic está compuesta por vacas de raza frisona, caracterizadas por su doble propósito. Durante los primeros años de vida se utilizan para la producción de leche y, posteriormente, para carne. Su procedencia es europea.
La carne se caracteriza por su color rojo intenso y su infiltración de grasa, que intensifica su sabor durante el proceso de maduración.

PARRILLA

NUESTRO APARTADO MÁS QÁLIDO

Lomo de vaca (según peso)	70€/kg
Chuleta de Machorra (según peso)	80€/kg
Rape a la brasa (2 pers.)	45€
Hamburguesa "La Musa Ahumada"	17,90€
Pulpo a la parrilla con revolconas y mayonesa de ajos asados	26,90€

GUARNICIONES

Ensalada verde con vinagreta	4€
Patatas fritas	4,50€
Pimientos asados al carbón con toque balsámico	5€

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

ALÉRGENOS

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · SULFITOS Y DIÓXIDO DE AZUFRE · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

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

Tarta de queso Qálido		7€
Torrija de la casa con helado de mascarpone		7€
Tarta de pistacho con helado de chocolate intenso		7,50€
Pound cake de maíz con helado de coco		7,50€
Brownie de chocolate con helado de caramelo salado		8€
Helados variados (Vainilla, Chocolate, Pistacho, Frambuesa, Coco y Mascarpone)	3€	5€
Café irlandés		9€

Care Moscatel	3,50€	19€
Kopke Fine Tawny	3,50€	22€
Xixarito Oloroso	3,50€	25€
Xixarito PX	3,50€	28€
Kala	7€	35€
Chivite Vendimia Tardía	7€	35€
Kopke Colheitas		60€



Síguenos en @qalido.valdebebas

QÓCTELES

PARA ANIMARTE UN POQUITO

APERITIVOS

Aperol Spritz (Aperol, Cava, Agua con gas)	8€
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€
Negroni (Gin, Campari y Vermouth)	9€

VÍRGENES

San Francisco (Naranja, melocotón, limón, granadina)	6€
Apple Martini sin alcohol	8€

El servicio de pan tiene un precio de 2,5€ por persona