



bien *venidos*



Partamos por las tapas

CALAMARES ANDALUZA

Crocante aros de calamares rebozados en harina, acompañados con gajos de limón y nuestra suave salsa alioli. Una preparación clásica española que combina el crujiente exterior con la ternura del calamar.

\$ 6.990

CAMARONES AL AJILLO Ó AL PIL PIL

Camarones frescos salteados en aceite de oliva con ajo picado, creando un sabor lleno de aroma, puede ser picante

\$ 6.990

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

Exquisitas croquetas de jamón serrano (6 und) crujientes por fuera, cremosas por dentro, acompañada con salsa alioli.

\$ 6.990

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo grillado con tomates cherry y pimiento dulce, acompañado con papas a la gallega

\$ 14.990

TABLA EL QUINTO

Delicioso jamón serrano, trozo de tortilla de patatas, chorizo español, queso manchego y aceitunas. Una combinación española que te hará viajar con cada bocado.

\$ 13.990

TORTILLA DE PATATAS

Una deliciosa mezcla de huevos batidos y patatas tiernas, cocinadas a fuego lento hasta obtener una textura suave y un sabor inigualable. Un clásico de la gastronomía española que te transportará a los sabores auténticos de España en cada bocado.

Puede ser:

CLÁSICA O TÍPICA CON CEBOLLA

\$ 6.990

CON CAMARÓN

\$ 8.990

CON CHORIZO ESPAÑOL

\$ 8.990

CON JAMÓN SERRANO

\$ 9.990

HUEVOS ROTOS

Huevos fritos con yema cremosa, acompañados de patatas fritas crujientes y generosas lonchas de jamón serrano. Un clásico irresistible que combina la suavidad de los huevos con el sabor intenso y salado del jamón serrano.

\$ 5.990

CAMARONES Y PULPO GRILLADO AL AJILLO Ó AL PIL PIL

Camarones tiernos y jugosos, pulpos asados a la parrilla con un toque de ajo que realza su sabor. Una combinación de mariscos exquisita que te hará disfrutar de una experiencia culinaria llena de sabores intensos y ahumados, puede ser picante.

\$ 7.990

PANITA PICANTE

Delicioso, crujientes y sabrosos trocito de hígado de res vacuno marinadas en una mezcla de especias y harina tostada, luego cocinadas a la perfección. Con un toque de picante que realza su sabor, con cebolla, Morrón rojo, champiñones, vino blanco Cacho de cabra y aceite de oliva, acompañado de pan tostado.

\$ 5.990

PATATAS BRAVAS

Tiernas patatas cortadas en cubos y fritas a la perfección, acompañadas de una salsa picante y sabrosa. Un clásico irresistible que combina la textura crujiente de las patatas con el sabor audaz y picante de la salsa brava

\$ 4.990

Paellas



QUINTO COÑO

Deliciosa paella llena de sabores, una combinación de chorizo español, mejillones, almejas, pollo, langostinos, arvejas, camarones y morrón rojo.

PARA 1 \$ 10.990 | PARA 2 \$ 21.990 | PARA 4 \$ 43.990

MARINA

Exquisito mix de mariscos que incluye calamares, pulpos, langostinos, ostiones, mejillones, almejas y camarones. Una combinación de sabores del mar en cada cucharada. Disfruta de esta paella llena de frescura y sabor

PARA 1 \$ 11.990 | PARA 2 \$ 23.990 | PARA 4 \$ 46.990

PAELLA DEL CAMPO CON CERDO Y POLLO

Deliciosa paella que combina sabores rústicos y auténticos. Disfruta de la jugosidad del pollo y el cerdo, junto con, morrones verdes, amarillos y rojos, choclo y cebolla. Una explosión de sabores campestres en cada bocado.

PARA 1 \$ 9.990 | PARA 2 \$ 18.990 | PARA 4 \$ 36.990

A por el fondo

CALLOS A LA MADRILEÑA

Degusta nuestros Callos a la madrileña; guatita tierna en trozos, chorizo y prietas en una sabrosa salsa tradicional. Acompañado de un bowl de arroz blanco que complementa perfectamente este plato icónico

\$ 10.990

SALMÓN CHILOTE

Filete de salmón fresco bañado con una exquisita salsa de morrón rojo, verde y amarillo, junto con tomates cherry. Se sirve acompañado con una refrescante ensalada mixta que realzan aún más su sabor y le dan un toque de frescura.

\$ 12.990

MATONES DE POLLO EN SU SALSA DE CHAMPIÑONES

Truto de pollo deshuesado, cubierto con una exquisita salsa de champiñones; la combinación perfecta entre la jugosidad del pollo y el sabor delicado de los champiñones. Se sirve acompañado de un suave puré de papas que complementa a la perfección este plato.

\$ 9.990

LOMO AL GRILL CON AGREGADO

Jugoso corte de carne de vacuno preparado a la parrilla, incluye un acompañamiento a elección.

Arroz | Ensalada | Puré | Papas Fritas | Vegetales Asados

\$ 13.990

LOMO A LO POBRE

Jugoso lomo de res acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebolla caramelizada. Disfruta de la combinación perfecta entre la carne tierna, los huevos dorados, el sabor dulce de la cebolla caramelizada y la textura crujiente de las papas fritas rústicas.

\$ 14.990

ENTRAÑA AL GRILL CON AGREGADO

Jugosa entraña a la parrilla incluye un acompañamiento a elección.

Arroz | Ensalada | Puré | Papas Fritas | Vegetales Asados

\$ 15.990

Acompañamientos

Arroz Blanco	\$ 2.500
Ensalada Fresca Del Día	\$ 2.500
Puré De Papas	\$ 2.500
Papas Fritas	\$ 3.500
Vegetales Asados	\$ 2.500

Extras

Chorizo Parrillero unidad	\$ 3.200
Prieta unidad	\$ 2.900
Palta	\$ 4.900
Chorizo español	\$ 4.900

Es la pasta

SORRENTINO DE ESPINACAS

Sorrentinos de Espinacas caseros, están rellenos de espinacas frescas, queso crema, cremoso y nueces tostadas.

Son servidos con tu elección de salsa:

una suave salsa bechamel para resaltar los sabores, salsa

Pomodoro de tomate fresco ó salsa rose.

\$ 8.990

FETUCCINI DEL MAR

Pasta casera, salteada con una irresistible salsa bechamel.

Este plato se completa con camarones, calamares, mejillones, ostiones y langostinos, creando una combinación de sabores marinos en cada bocado.

\$ 10.990

Directo de la huerta / Ensaladas

MEDITERRÁNEA

Una mezcla fresca de hojas verdes, jamón serrano de primera calidad, morrón rojo grillado, aceitunas negras y verdes, espárragos, queso manchego, crujientes trocitos de crutones y aderezo de albahaca.

\$ 9.990

NORTINA

Prueba nuestra Ensalada Nortina, una combinación refrescante de hojas verdes, queso de cabra, pollo grillado, morrón rojo grillado, choclo, pepino y un aderezo de cilantro

\$ 7.990

Bocatas y hamburguesas

BOCATA DE TORTILLA

Pan crujiente relleno con una clásica tortilla de patatas, papas fritas y salsa alioli, una combinación irresistible de sabores y texturas que te transportará directamente a España.

\$ 6.990

BOCATA DE CALAMARES

Pan crujiente relleno de aros de calamares a la andaluza, acompañado de papas fritas y salsa alioli.

\$ 6.990

HAMBURGUESA EL QUINTO

Doble Hamburguesa artesanal elaboradas con una exquisita mezcla de carne de vacuno, longaniza y prieta en proporciones de 80% ,15% y 5%, con huevo frito, rúcula, tomate, cebolla, queso mantecoso derretido, acompañando de papas fritas y salsa de la casa.

\$ 9.990

HAMBURGUESA DEL HUERTO (VEGETARIANA)

Carnes de lentejas rojas, rúcula, tomate y palta acompañada con papas fritas y salsa de la casa.

\$ 7.990

Pa' los colegas veganos

GAZPACHO

Prueba nuestro exquisito Gazpacho Andaluz, una sopa fría tradicional llena de sabor y frescura.

El Gazpacho está elaborado con ingredientes frescos como tomates maduros, pepinos, pimientos, cebolla y ajo, todo mezclado con aceite de oliva y sal.

\$ 5.990

CHAMPIÑONES AL AJILLO

fresco champiñones con la intensidad del ajo y la frescura del perejil, finamente laminados y salteados a la perfección en aceite de oliva virgen extra

\$ 4.990

PAELLA VEGANA

Deliciosa paella que combina lo mejor de nuestro sazón: zapallo italiano, morrón verde, rojo y amarillo, champiñones y tomates cherry

PARA 1 \$ 8.990 | PARA 2 \$ 16.990

El rincón de los críos

Nuestro menú de niños incluye una bolita de helado de postre, sólo hasta 10 años

BISTEC DE RES

Delicioso bistec de res con acompañamiento a elección.
Pure | Arroz | Papas fritas.

\$ 6.990

FILETE DE PECHUGA DE POLLO

Delicioso filete de pechuga de pollo con acompañamiento a elección.
Pure | Arroz | Papas fritas.

\$ 6.990

PASTA CON SALSA

Pasta hecha en casa con salsa a elección.
Bechamel | Pomodoro | Albóndigas con salsa.

\$ 6.990

Postres

CHURROS DE LA CASA

Crujientes por fuera, suaves por dentro, y espolvoreados con azúcar flor. Se sirven con una irresistible opción de chocolate fundido o manjar para sumergirlos, van acompañados de una bolita de helado de vainilla

\$ 5.990

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Te deleitará con su interior de chocolate caliente y su suave pastel de chocolate, además, se sirve con una deliciosa bolita de helado de vainilla que se derrite lentamente sobre el volcán

\$ 5.990

COPA DE HELADO

Suaves y cremosas bolitas de helado al gusto. Déjate seducir por opciones como la clásica vainilla francesa, el intenso chocolate, la refrescante frutilla crema.

1 Bolita \$ 2.990

2 Bolitas \$ 3.990

TORTA TRES LECHES

Clásica torta tres leches Esta suave y esponjosa torta se sumerge en una mezcla de tres tipos de leche, creando una textura irresistible y un sabor dulce y reconfortante. Además, está coronada con un suave merengue que aporta un toque de elegancia y un contraste perfecto.

\$ 5.990

CREMA CATALANA

Delicada y suave crema con un toque de caramelo, cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado

\$ 4.990

Jugos y Limonadas

JUGOS

PIÑA / JENGIBRE \$ 3.600

FRUTOS DEL BOSQUE \$ 3.300

FRUTILLA / MENTA \$ 3.400

MANGO / JENGIBRE \$ 3.600

MARACUYÁ / ALBAHACA \$ 4.600

MANGO / MARACUYÁ \$ 4.600

VITAMINFRESH \$ 4.500
Frutilla, piña, naranja, manzana verde

VITAMINPOWER \$ 3.600
Manzana verde, piña, jengibre, pera

VITAMINAREPARADORA \$ 3.600
Zanahoria, naranja, maracuyá, zumo de limón

LIMONADAS

MENTA / FRUTILLA \$ 4.200

ALBAHACA \$ 3.600

JENGIBRE \$ 3.600

MARACUYÁ \$ 4.600

MANGO \$ 4.300

MANGO / JENGIBRE \$ 4.200

MENTA \$ 3.600

MENTA/JENGIBRE \$ 3.800

PIÑA/ALBAHACA \$ 4.300

PIÑA/JENGIBRE \$ 3.900

PIÑA/MENTA \$ 4.200

TRADICIONAL \$ 3.200



Luis Gandarillas 85, Maipú
+56 2 3357 2798

Síguenos en instagram

