

RAÍCES MANCHEGAS - MIRADA CONTEMPORÁNEA

-

Nuestra cocina nace del respeto por el producto y por quienes lo hacen posible. Trabajamos con ingredientes de kilómetro cero, seleccionados junto a agricultores, ganaderos y artesanos de nuestro entorno, porque creemos que el mejor sabor siempre empieza cerca.

Las recetas de nuestras abuelas son nuestro origen. La creatividad, la técnica y la cocina de vanguardia son el camino. No buscamos reinventar la tradición, sino hacerla evolucionar con respeto, conservando su esencia.

El resultado es una cocina honesta, donde el aceite de oliva virgen extra, la huerta manchega, las carnes, la caza y los productos de temporada conviven con técnicas contemporáneas, fermentaciones y elaboraciones que aportan nuevas texturas y matices, sin dejar de ser profundamente manchegos.

Quebranto es producto, territorio y evolución.

Bienvenidos,

PIQOTEQ • TASTING PLATTER

€ / IVA incluido

GAZPACHO DETOX - CON BASE DE AGUACATE Y MANZANA ÁCIDA
AVOCADO AND TART APPLE GAZPACHO

3,20

ENSALADA ESSENZA - POLLO CAJÚN , RULO DE CABRA CARAMELIZADA Y NUESTRO ALIÑO
DE MOSTAZA VERDE (6, 8, 11, 12)
ESSENZA SALAD - CAJUN-SPICED CHICKEN, CARAMELIZED GOAT CHEESE, AND OUR
SIGNATURE GREEN MUSTARD DRESSING (6, 8, 11, 12)

14,90

TOMATE DE LA HUERTA KM 0 Y VENTRESCA CON VERDURAS EN ESCABECHE AROMÁTICO (6, 12)
KM 0 GARDEN TOMATO AND TUNA BELLY WITH AROMATIC MARINATED VEGETABLES (6, 12)

14,50

WOK DE VERDURAS NATURALES Y CHUTNEY DE TOMATE Y SALSA DE SOJA (2, 12)
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLES WITH TOMATO CHUTNEY AND SOY REDUCTION (2, 12)

12,90

TABULÉ EN BASE DE HUMMUS Y FOCACCIA - PICO DE GALLO Y BRÓCOLI
(4, 11)
TABBOULEH ON A HUMMUS BASE - PICO DE GALLO AND BROCCOLI

13,50

PAPAS BRAVAS - SALSA BRAVA CASERA Y JALAPEÑOS (4, 11)
SPICY POTATOES - HOMEMADE SPICY SAUCE AND JALAPEÑOS (4, 11)

10,00

QUEBRANTOS ROTOS - PAPAS Y JAMÓN IBÉRICO "LA JOYA" D.O. GUIJUELO (5)
BROKEN EGGS - POTATOES AND IBERIAN HAM "LA JOYA" D.O. GUIJUELO (5)

16,00

NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON CODORNIZ A LA TOLEDANA (2, 5, 11, 12, 13)
RUSSIAN-STYLE SALAD - QUAIL PREPARED "TOLEDANA" (2, 5, 11, 12, 13)

15,90

ALITAS DE POLLO CON REDUCCIÓN DE HOISIN (2, 4, 13)
GLAZED CHICKEN WINGS - HOISIN REDUCTION (2, 4, 13)

12,50

DE LA MANCHA · FROM LA MANCHA

BERENJENA DE ALMAGRO - UNIDAD DE LA BERENJENA MÁS FAMOSA DE ESPAÑA ALMAGRO EGGPLANT - SPAIN'S MOST RENOWNED EGGPLANT (PER PIECE)	3,00
PISTO MANCHEGO CON HUEVO FRITO Y CRUJIENTE DE PANCETA (5, 12) PISTO MANCHEGO WITH FRIED EGG AND CRISPY PANCETTA (5, 12)	13,90
ASADILLO MANCHEGO CON HUEVO COCIDO (5, 12) ROASTED RED PEPPERS WITH BOILED EGG (5, 12)	13,90
MIGAS MANCHEGAS - CON CHORIZO, PANCETA, UVAS, CORNACHOS Y PIMIENTOS VERDES (4) TRADITIONAL SPANISH BREADCRUMBS WITH GREEN PEPPERS (4)	14,20

IBÉRICOS, QUESOS Y ENCURTIDOS · IBERIAN & CHEESES

JAMÓN IBÉRICO - D.O.P. JABUGO 90 GR. Iberian Ham (D.O.P. JABUGO) 90 GR.	18,50
CECINA DE VACA MARINADA EN ORO LÍQUIDO CURED BEEF - MARINATED IN "LIQUID GOLD" OLIVE OIL	15,50
NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS MANCHEGOS CURATED SELECTION OF MANCHEGO CHEESES	12,50 / 18,50
GILDA QUEBRANTO - PIPARRA, BERENJENA DE ALMAGRO, ACEITUNA, QUESO MANCHEGO, ANCHOA Y CHERRY (4, 11) GILDA QUEBRANTO - PICKLED PIPARRA PEPPER, ALMAGRO EGGPLANT, OLIVE, MANCHEGO CHEESE, ANCHOVY, AND CHERRY TOMATO (4, 11)	3,00

NUESTRAS CARNES · OUR MEATS

FLAMENQUÍN DE CIERVO DE LOS CAMPOS DE CALATRAVA CON CECINA Y QUESO MANCHEGO (4,5,11) VENISON FLAMENQUÍN FROM CAMPOS DE CALATRAVA WITH CURED BEEF AND MANCHEGO CHEESE (4,5,11)	13,90
CACHOPO DE TERNERA - CON QUESO MANCHEGO Y JAMÓN 2 PAX (4, 5, 11) VEAL CACHOPO - MANCHEGO CHEESE AND HAM FOR TWO (4, 5, 11)	24,50
LAGARTO IBÉRICO - CON ACEITE DE TRUFA Y PATATA CHIP CASERA (12) IBERIAN LAGARTO - TRUFFLE OIL AND HOUSE-MADE POTATO CHIPS (12)	15,80
HAMBURGUESA BRIOCHE DE TERNERA - 100% VACUNO, SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PIQUILLO, LECHUGA Y TOMATE (4, 11) 100% BEEF BURGER - CHEDDAR & PIQUILLO SAUCE, LETTUCE AND TOMATO	13,50
HAMBURGUESA BRIOCHE CÍTRICA DE SECRETO IBÉRICO REDUCCIÓN DE PX, QUESO MANCHEGO, LECHUGA Y TOMATE (4, 5, 11) CITRUS IBERIAN SECRETO BURGER - PX REDUCTION, MANCHEGO CHEESE, LETTUCE AND TOMATO (4, 5, 11)	13,90
BLACK BURGER (CARBÓN ACTIVO) DE CIERVO - SALSA EMMY, QUESO MANCHEGO Y RÚCULA (4, 11, 12, 13) BLACK VENISON BURGER ACTIVATED CHARCOAL, EMMY SAUCE, MANCHEGO CHEESE, AND ARUGULA	12,90
HAMBURGUESA POLLO CRUJIENTE, MAYOKIMCHEE, LECHUGA Y TOMATE (4, 11) CRISPY CHICKEN BURGER WITH MAYOKIMCHEE, LETTUCE, AND TOMATO (4, 11)	11,00

APUNTES GOURMET DEL CHEF · CHEF'S CURATED GOURMET NOTES

DONUT DE TERNERA DESHILACHADA - CON GLASEADO MONRAY Y SALSA DEE YUZU Y MISO PULLED BEEF DONUT - MONRAY GLAZE AND YUZU-MISO DRESSING (4, 5, 11 12)	8,20
PAN BAO DE PULLED PORK - CON CEBOLLA ROSA ENCURTIDA Y MAYOKIMCHEE PULLED PORK BAO - PICKLED RED ONION AND MAYOKIMCHEE SAUCE (4, 5, 6, 7, 11, 13)	7,90
NUESTRO CANELÓN ZEBRA - FOIE Y TRUFA OUR ZEBRA CANNELLONI - FOIE AND TRUFFLE (4, 5, 12, 13)	9,90
BROCHETAS DE POLLO THAI - CON SALSA DE CACAHUETE 5 UDS (2, 3, 4, 11, 13) THAI CHICKEN SKEWERS - PEANUT SAUCE 5 PCS (2, 3, 4, 11, 13)	11,90
BRIOCHE Y TARTAR DE SHIITAKE - CON MAYO, MOSTAZA, JENGIBRE Y NUESTRO KÉTCHUP DE AJO NEGRO (4, 5, 11) BRIOCHE WITH SHIITAKE TARTARE - MAYO, MUSTARD, GINGER, AND SIGNATURE BLACK GARLIC KETCHUP (4, 5, 11)	9,50
BIFE SANDO - LOMO BAJO DE VACA MADURADA Y SALSA CAFÉ PARIS (21 ESPECIAS) (4, 12) BIFE SANDO - DRY-AGED BEEF SIRLOIN WITH CAFÉ PARIS SAUCE (21-SPICE BLEND)	8,90
ALCACHOFA CON DEMI-GLACE DE VERDURAS Y SALSA ROMESCU (3, 9, 10, 12, 13) ARTICHOKE - VEGETABLE DEMI-GLACE AND ROMESCO EMULSION (3, 9, 10, 12, 13)	7,50
TOSTA DE FOCACCIA CON SARDINA AHUMADA, BEURRE NOISETTE Y CHERRYS ASADOS FOCACCIA TOAST - SMOKED SARDINE, BEURRE NOISETTE, AND ROASTED CHERRY TOMATOES (4, 6, 11)	5,60
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO D.O.P VALLE DE LOS PEDROCHES 1 UD (4, 5, 11, 13) IBERIAN HAM CROQUETTE (D.O.P. VALLE DE LOS PEDROCHES) SINGLE PIECE	2,70
CROQUETA DE MANZANA ÁCIDA Y QUESO MANCHEGO 1 UD (4, 5, 11, 13) TART APPLE & MANCHEGO CROQUETTE SINGLE PIECE (4, 5, 11, 13)	2,70

DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS · OF MOLLUSKS AND CRUSTACEANS

SEPIA A LA PLANCHA - SOBRE CAMA DE VERDURAS NATURALES Y CHIMICHURRI (2, 7, 12, 13)	13,90
GRILLED CUTTLEFISH - NATURAL VEGETABLE BED WITH CHIMICHURRI SAUCE (2, 7, 12, 13)	

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información consulte a nuestro personal.

IVA incluido.

We have all information regarding allergens available upon request.

VAT included.

ALÉRGENOS

1 Crustáceos - 2 Sésamo - 3 Frutos de cáscara - 4 Glúten - 5 Huevo - 6 Pescado - 7 Moluscos - 8 Mostaza - 9 Apio - 10 Cacahuetes - 11 Lácteos - 12 Sulfitos - 13 Soja - 14 Altramuces

GALGUEO • DESSERTS

TARTA CASERA DE QUESO MANCHEGO Y CHOCOLATE BLANCO, CRUMBLE DE LOTUS Y FRUTOS ROJOS LIOFILIZADOS Y HELADO ITALIANO DE CEREZA AMARENA MANCHEGO CHEESECAKE - WHITE CHOCOLATE, LOTUS CRUMBLE, FREEZE-DRIED RED BERRIES, AND AMARENA CHERRY GELATO (4, 5, 11)	6,50
DE OLIVO Y TIERRA DULCE - HELADO DE AOVE, ACEITUNAS DE CHOCOLATE Y AOVE, SOBRE RESEQUILLA MANCHEGA DULCE. FROM OLIVE GROVES AND SWEET EARTH - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ICE CREAM, CHOCOLATE OLIVES INFUSED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SERVED ON SWEET RESEQUILLA FROM LA MANCHA (4, 5, 11, 12)	7,00
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO ITALIANO (4, 11) CHOCOLATE FONDANT - SERVED WITH ITALIAN GELATO (4, 11)	6,50
NÉCTAR DE FARRUCHE - D.O. VALDEPEÑAS BODEGAS JOSE MANUEL CORRALES (CHATO)	5,50

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información consulte a nuestro personal.

IVA incluido.

We have all information regarding allergens available upon request.

VAT included.

ALÉRGENOS

1 Crustáceos - 2 Sésamo - 3 Frutos de cáscara - 4 Glúten - 5 Huevo - 6 Pescado - 7 Moluscos
- 8 Mostaza - 9 Apio - 10 Cacahuets - 11 Lácteos - 12 Sulfitos - 13 Soja - 14 Altramuces

QUEBRANTO
ALMAGRO

Informamos a nuestros clientes que disponemos de envases aptos para el excedente de su comida.

We have containers to take away the unconsumed food.

624 19 12 50

quebrantoalmagro@gruporottura.com
www.gruporottura.com/quebranto-almagro/


GRUPO ROTTURA



CIRCUITO GASTRONÓMICO "SAL DE RONDA"

by **QUEBRANTO**
ALMAGRO

En Quebranto Almagro entendemos la cocina como un arte. Con motivo del circuito gastronómico "Sal De Ronda" del Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro, te invitamos a descubrir una propuesta donde el producto, la creatividad y la tradición se dan cita para celebrar el sabor de nuestra tierra.



QUIJOTESCA - CROQUETA MELOSA DE RAGÚ DE JABALÍ,
CORONADA CON CECINA DE LEÓN.
SABOR PROFUNDO Y ELEGANTE CARÁCTER CINEGÉTICO.

3,00
€ / IVA incluido



CAUTIVAS POR CERVANTES - CROQUETA CREMOSA DE
SETA SHIITAKE Y ROOFTOP DE LOMBARDA ENCURTIDA.
CÍTRICA, FRESCA, VIBRANTE Y LLENA DE Matices.

3,00
€ / IVA incluido