



*En un lugar de Las Palmas de Gran Canaria, de cuyo nombre sí quiero acordarme,
nuestro fundador, Jean François Fraikin, natural de Bruselas,
comenzó en 1984 su andadura con las carnes a la piedra,
convirtiéndonos en pioneros de esta especialidad.*

*Fue en la calle Secretario Artiles, 74, tras una fachada modesta,
donde nuestro caballero decidió abrir las puertas del primer Don Quixote:
un acogedor mesón donde compartir aventuras
y saborear sabrosos platos y exquisitos vinos.*

*Tras superar con éxito aquella primera etapa
y blandiendo como estandarte su plato principal,
el 7 de agosto de 2012, el mesón Don Quixote comienza una nueva andadura
en la calle Diderot 2, poniendo todo su empeño en conservar la atmósfera
y la armonía del primer mesón.*

*La aventura continúa, y en diciembre de 2017,
Don Quixote se traslada a un nuevo hogar en Bernardo de la Torre, 54,
con la ilusión de seguir creciendo y honrando siempre su historia y su esencia.
Dorada por fuera, jugosa por dentro, es la consigna que caracteriza
nuestro plato estrella desde hace más de 30 años.*

*Te invitamos a disfrutar de la experiencia gastronómica
que te ofrecen nuestros deliciosos cortes, como el solomillo de ternera,
pollo y cerdo, acompañados de una papas crujientes
y de nuestras famosas salsas de col roja, remolacha, apio, curry, salsa americana y alioli.*

¡Buen provecho!

ENTRANTES

Pan	1,00€
Pan de ajo	1,90€
Pan con alioli	1,90€
Almogrote	10,50€
Tabla de quesos	11,50€
Queso frito con mermelada de frutos rojos	8,50€
Queso a la plancha con mermelada de tomate y pimientos caramelizados	11,20€
Milhoja de berenjena con queso de cabra y cebolla caramelizada	10,80€
Pulpo a la Carmela	18,80€
Croquetas de jamón ibérico	9,50€
Croquetas de pescado	8,50€
Crocante de pollo de corral con sésamo y salsa tártera	10,50€
Pimientos de Padrón	7,00€
Papas arrugadas	7,80€
Champiñones empanados con miel	9,50€
Gambas al ajillo [en aceite de oliva]	11,50€

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.

ENSALADAS

Tartar de atún rojo	23,80€
Revuelto de la casa con champiñones y gambas	10,80€
Huevos estrellados con chorizo gallego	9,80€
Tosta de champiñones	8,00€
Tosta Caníbal de solomillo	12,50€
Tosta de salmón ahumado	10,80€
Aguacate con salmón ahumado	14,50€
Aguacate con langostinos	13,50€
Salmorejo cordobés	10,80€
Champiñones al ajillo (en aceite de oliva)	9,80€

Ensalada de peras al queso roquefort y nueces	11,50€
Ensalada de bacon con queso de cabra	10,50€
Ensalada de ventresca de atún	15,50€
Tomates aliñados	7,50€

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.

CARNE

Carne a la piedra

Solomillo de ternera (200 g)	22,80€
Solomillo de cerdo (200 g)	15,50€
Pollo de corral (200 g)	16,00€
Variada: ternera, cerdo y pollo (200 g)	18,50€

Nuestras carnes a la piedra van acompañadas de ensalada, papas fritas y nuestras seis sabrosas salsas.

Secreto ibérico a la barbacoa (200 g) 19,50€

Steak tartar (200 g) 16,50€

Lomo alto de vaca premium (300 g) 18,80€

Codillo de cerdo al horno (700 g) 19,80€

Solomillo de ternera (200 g) 17,80€
a la plancha o barbacoa

Solomillo de ternera Stroganoff (200 g) 18,80€

Solomillo de ternera (200 g) 18,80€
con salsa de pimienta verde, roquefort o champiñones

Vueltas de solomillo a la casera (200 g) 18,50€
con ajo y perejil

Escalope de solomillo de ternera 17,60€

Pollo al curry 16,00€

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.

PESCADOS

Tacos de pescado con mojo verde	15,50€
Bacalao con salsa de calabacín y alcaparras	18,00€
Calamares saharianos fritos	18,90€
Chipirones a la plancha con ajo y perejil	13,80€
Pescado a la plancha con ajo y perejil	16,50€

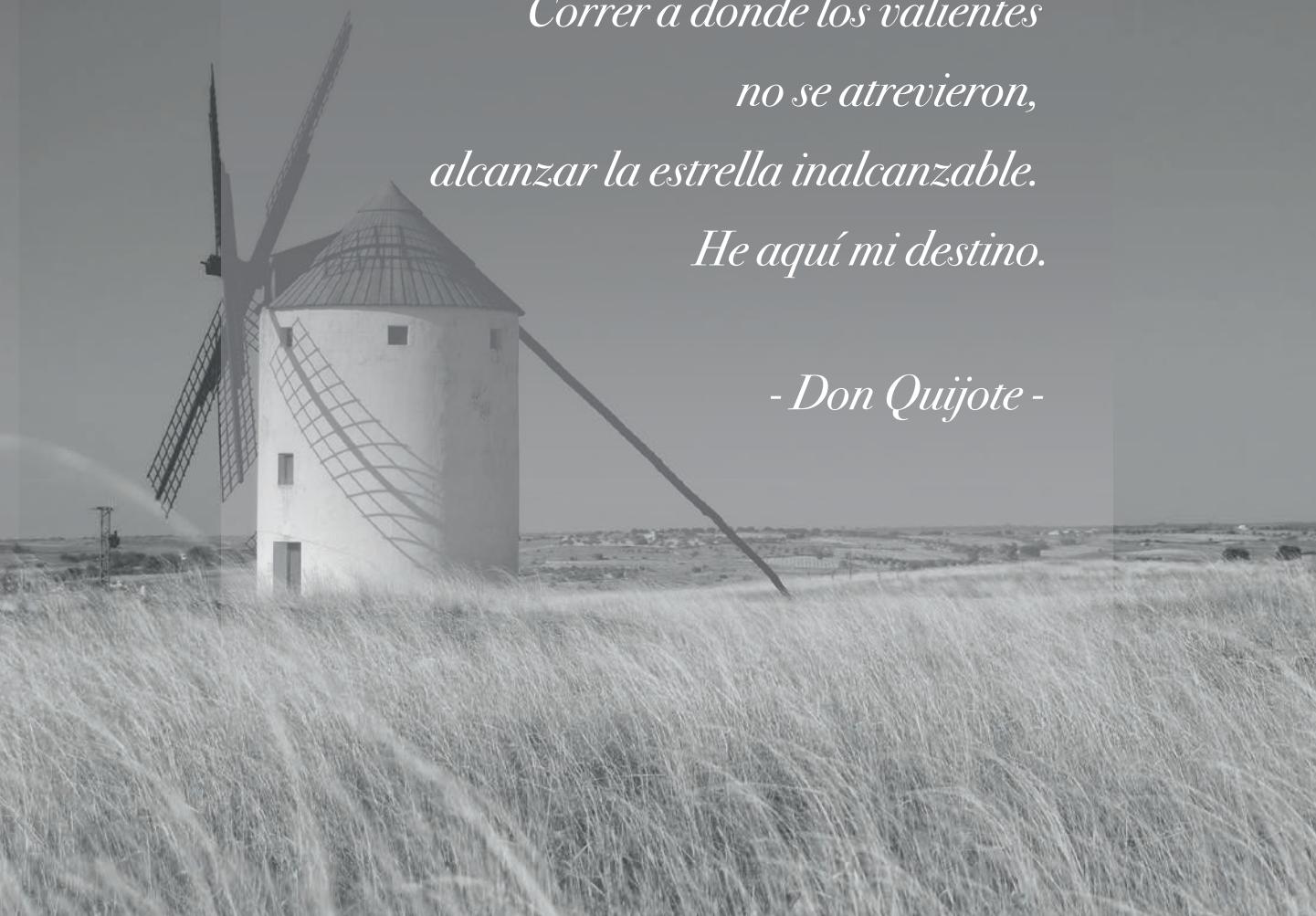
Correr a donde los valientes

no se atrevieron,

alcanzar la estrella inalcanzable.

He aquí mi destino.

- Don Quijote -



POSTRES

Tarta casera de queso con caramelo	4,80€
Polvito uruguayo	4,50€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	4,80€
Tarta casera de piña	4,80€
Mousse de chocolate	4,00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	4,80€
Helados artesanales variados vainilla, chocolate, turrón o fresa	
1 bola	2,80€
2 bolas	4,00€
3 bolas	5,50€

*Cambiar el mundo, amigo Sancho,
no es ni utopía ni locura,
es justicia.*

- Don Quijote -



VINOS



VINOS

Ediciones especiales

Ankal Reserva [D.O. Ribera del Duero] 75 cl 100% Tinta del país	31,00€
Valduero [D.O. Ribera del Duero] 75 cl 100% Tempranillo	27,00€
Lacrimus Reserva-Limitada y numerada 75 cl (D.O. Rioja) 85% Tempranillo y 15% Graciano	28,00€
Valduero Una Cepa [D.O. Ribera del Duero] 75 cl Tinto fino	36,50€
Lágrimas de María [D.O. Rioja alta] 1,5 l 100% Tempranillo	33,80€
Pruno [D.O. Ribera del Duero] 75 cl Cabernet Sauvignon, Tempranillo	25,00€
López de Haro [Edición limitada] 75 cl	19,50€

Tintos

Legado de Farro [Castilla y León] 75 cl 100% Mencía	17,50€
Cueto Crianza [D.O. Rioja alta] 75 cl 60% Tempranillo, 25% Garnacha, 10% Mazuelo y 5% Graciano	17,50€
Damalisco Roble [D.O. Toro] 75 cl 85% Tinta de Toro y 15% Garnacha	17,80€
Ankal Roble 9 meses [D.O. Ribera del Duero] 75 cl 100% Tinta del país	19,50€
Ankal Crianza [D.O. Ribera del Duero] 75 cl 100% Tinta del país	26,00€
López de Haro Crianza [D.O. Rioja] 75 cl Garnacha tinta, Graciano y Tempranillo	18,80€

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.

VINOS

Tintos

Coto de Imaz Reserva [D.O. Rioja] 75 cl	24,80€
Tempranillo	
Rioja Vega Crianza [D.O. Rioja] 75 cl	16,80€
Tempranillo	
Niñato abocado [D.O. Jumilla] Semidulce 75 cl	15,50€
Tempranillo	
Raúl Calvo [D.O. Ribera del Duero] 75 cl	18,00€
100% Tempranillo	
López de Haro Reserva [D.O. Rioja] 75 cl	25,00€
Graciano y Tempranillo	
Lágrimas de María Crianza [D.O. Rioja] 50 cl	13,50€
Tempranillo	75 cl
	18,50€
Coto Mayor Crianza [D.O. Rioja] 75 cl	19,50€
Tempranillo y Graciano	
La Melendra [D.O. Ribera del Duero] 75 cl	17,80€
100% Tempranillo	
Mosaico del Baco 6 meses en barrica 75 cl [D.O. Ribera del Duero]	18,80€
100% Tinta del país, 6 meses en barrica	
Roble francés y americano	
Coto de Imaz [D.O. Rioja] 50 cl	16,50€
Reserva	
Lágrimas de María [D.O. Rioja] 75 cl	18,50€
100% Garnacha	
Legado De Farro [D.O. Bierzo] 75 cl	17,50€
Mencía Selección	
Cal y Canto Roble [Castilla y León] 75 cl	15,60€
100% Tempranillo, 4 meses en barrica	
Rioja Vega Crianza [D.O. Rioja] 75 cl	18,50€
80% Tempranillo, 15% Garnacha tinta, 5% Mazuela	

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.

VINOS

Blancos

Diego Seco Bermejo [D.O. Lanzarote] 75 cl 100% Diego	27,60€
Niñata Semidulce [D.O. Jumilla] 75 cl Sauvignon Blanc	15,50€
Viña Pérez Verdejo [D.O. Rueda] 75 cl 100% Verdejo	15,50€
Moyorido [D.O. Rueda] 75 cl 100% Verdejo joven	15,50€
Knarita 75 cl Verdejo 100% Semidulce, fermentación controlada y cortada	15,50€

Espumosos y aperitivos

Sangría 1l	15,00€
SoHo'S Fino Spritz 75 cl Base de Fino de Jerez, aromas naturales de limón, hierbabuena y bergamota	16,80€
Freixenet Vintage Reserva [D.O. Cava] 75 cl Macabeo, Parellada y Xarel·lo	16,80€
Freixenet Brut Nature Reserva [D.O. Cava] 75 cl Macabeo, Parellada y Xarel·lo	21,50€

Vinos y aperitivos por copa

Crianza, Rioja, Ribera del Duero y Roble	4,00€
Blanco Rueda y Niñata	4,00€
SoHo'S Fino Spritz Base de Fino de Jerez, aromas naturales de limón, hierbabuena y bergamota	3,50€

(Nuestra selección de vinos por copa va cambiando. Consulte nuestras sugerencias.)

Todos los precios incluyen IGIC.

En cumplimiento, y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para más información, pregunte a nuestro personal.



**Don
Quixote**
RESTAURANT

