



Tintos

Nacionales 750 ml

- MONTEVIÑA = CABERNET-MERLOT
- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON
- L.A. CETTO = PETITE SIRAH
- L.A. CETTO NEBBIOLO
- STO. TOMAS = CABERNET
- CASA MADERO = CABERNET SAUVIGNON
- CASA MADERO = MERLOT
- CASA MADERO 3V
- MONTE XANIC = CABERNET SAUVIGNON
- HORIZONTE = CABERNET MONTEPULCIANO
- STO. TOMAS TEMPRANILLO

Españoles 750 ml

- CUNE = CRIANZA
- GRAN SANGRE DE TORO = GARNACHA Y CARINANA
- MARQUES DE CACERES
- MARQUES DE GRIÑON
- MAS ELENA
- ABADAL 5 = MERLOT

Argentinos 750 ml

- NAVARRO CORREA COLECCIÓN
- PUNTA DEL CIELO MALBEC
- ELSA SYRAH
- SAN FELIPE BARREL = MALBEC
- PRIVADA = MALBEC
- FAMIGLIA = MALBEC Ó CABERNET

Italianos 350 ml

- LAMBRUSCO = CAVICHOLI
- LAMBRUSCO = RENUITE

Italianos 750 ml

- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON
- MONTEVIÑA = CABERNET MERLOT
- UDURRAGA = MERLOT Ó CABERNET
- L.A. CETTO = PETITE SIRAH
- XA DOMEQ = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE ZINFANDEL
- LAMBRUSCO CAVICHILI
- LAMBRUSCO RENUITE

Chilenos 750 ml

- UNDURRAGA = CABERNET, MERLOT
- SANTA DIGNA = CABERNET SAUVIGNON
- SANTA DIGNA = MERLOT
- CASILLERO DEL DIABLO = CABERNET Ó MERLOT
- COUSIÑO MACUL = CARMENERE, CABERNET Ó MERLOT
- CONO SUR RESERVA = CABERNET Ó MERLOT
- SIBARIS UNDURRAGA = MERLOT

Nacionales 375 ml

- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON

Españoles 375 ml

- GRAB SANGRE DE TORO = GARNACHA Y CARIÑENA

Chilenos 375 ml

- CASILLERO DEL DIABLO = CABERNET SAUVIGNON

Los Blancos y Rosados

- XA DOMEQ = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE ZINFANDEL

Champagne

- MÓET & CHANDON



DESCORCHE

VINOS DE MESA

LICORES

Nuestros precios incluyen IVA



Cremas, Sopas y mas...

- Sopa de tortilla
- Sopa de fideo seco con jocoque
- Caldo tlalpeño
- Puchero de res
- Jugo de carne
- Crema poblana
- Crema de elote

Las Ensaladas

-**La de la mesa en su mesa**
Deliciosa ensalada con ingredientes y vinagreta de la casa, supervisado por nuestro Chef la cual se prepara en su mesa.

-**Ensalada de pollo a las brasas**
Se sirve una cama de lechuga fresca, tomate, rebanadas de aguacate y champiñones.

Los Filetes

- Filete otro rollo**
(Relleno de queso con chorizo, rajas o champiñones)
- Filete Migñon**
- Fajitas de filete**
- Tacos de filete**
- Tampiqueña de res**
- Filete en chile pasado**
- Brocheta de filete**
- Puntas de filete al chipotle**

Las Entradas

- Rajas con asadero**
- Guacamole**
- Carne seca El Quintal**
- Empanadas Santa Rita**
- Quesadillas regias**
(-Queso, carne seca, camarón.)
- Queso fundido**
(Chorizo, queso o champiñon)
- Rajas con asadero**
- Tuetanitos**
- Queso Quintal**
(Queso fundido con camarón y carne seca)
- Platon Quintal**
(Para 4 personas) Empanadas, Carne seca, Guacamole y Costillas de puerco o res.

LAS COSTILLITAS

Rack de costillitas de cerdo al carbón de mezquite
Pídalas a la barbecue o secas con limón, maggi y sal

Costillas de rib eye
En cuatro salsas a escoger, durazno, barbecue, tres chiles y salsa verde con habanero

Pollo

- Tampiqueña de pollo**
- Fajitas de pollo**
- Pollo otro rollo**
- Molcajete de pollo**

NUESTROS PRECIOS

INCLUYEN IVA

www.elquintal.com.mx

Seleccione el término ideal de su Carne de Res



ROJO INGLES

EL CORTE ES SELLADO POR AMBOS LADOS A FUEGO ALTO DEJANDO LA CAPA EXTERNA BIEN COCIDA Y EL CENTRO CRUDO E INCLUSIVE FRIO. ALCANZA HASTA 55 C (130 F).

RARE

THE CUT IS SEALED FROM BOTH SIDES IN A HIGH FLAME LEAVING THE SURFACE WELL DONE AND THE CENTER RARE AND COLD. IT REACHES TEMPERATURES UP TO 55 °C (130 °F).



MEDIO ROJO

LA CAPA EXTERNA DE LA CARNE ES SELLADA EN LA PLANCHA O PARRILLA DEJANDO EL CENTRO DE COLOR ROJO O CASI CRUDO PERO CON UNA TEMPERATURA DE 60 C (140 F) EN SU INTERIOR. SU COLOR ES CAFÉ CLARO EN LAS ORILLAS Y ROJO AL CENTRO.

MEDIUM RARE

THE SURFACE OF THE MEAT IS SEALED ON AN IRON PLATE OR A GRILL, LEAVING THE CENTER WITH A RED COLOR, ALMOST RAW. IT HAS A TEMPERATURE OF 60 °C (140 °F) IN THE INSIDE. ITS COLOR IS A LIGHT BROWN IN THE CORNERS AND RED IN THE CENTER.



MEDIO

EL TERMINO IDEAL, YA QUE EL CORTE NO PIERDE JUGOSIDAD. ES SELLADO O MARCADO EN LA PLANCHA O PARRILLA DEJANDO UN CENTRO ROJO MAS PEQUEÑO ALCANZANDO UNA TEMPERATURA DE 63 C (145 F).

MEDIUM

THE BEST WAY TO BE COOKED; THE MEAT IS JUICY, IT IS SEALED ON THE IRON PLATE OR GRILL LEAVING THE CENTER SLIGHTLY RED. IT REACHES A TEMPERATURE OF 63 °C (145 F).



TRES CUARTOS

LA CARNE COMIENZA A PERDER JUGOSIDAD Y CON ELLA EL SABOR. EL CENTRO DEL CORTE SE TORNA COLOR CAFÉ CLARO CON LAS ORILLAS PERFECTAMENTE COCINADAS, ALCANZANDO UNA TEMPERATURA DE 71 C (160 F).

MEDIUM WEL

THE MEAT STARTS LOOSING ITS JUICINESS AND FLAVOR. THE CENTER TURNS TO A LIGHT BROWN AND THE CORNERS ARE PERFECTLY COOKED. IT REACHES TEMPERATURES OF 71 °C (160 F)

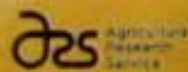


BIEN COCIDO ó BIEN HECHO

EL TERMINO MENOS RECOMENDADO, YA QUE LA CARNE PIERDE HASTA UN 70% DE JUGOSIDAD QUEDANDO DURA AUNQUE ESTA SEA DE CALIDAD. TODO EL CORTE TOMA UN COLOR CAFÉ-GRIS Y PRACTICAMENTE SIN JUGO YA QUE ALCANZA LOS 77 C (170 F) DE TEMPERATURA.

WELL DONE

THE LESS RECOMMENDED WAY TO BE COOKED. IT DOES NOT MATTER IF IT IS A HIGH QUALITY MEAT, IT LOSSES 70% OF ITS JUICE AND BECOMES STIFF. THE MEAT TURNS INTO A GRAY-BROWN COLOR. IT REACHES TEMPERATURES OF 77 °C (170 F).





La Arrachera

Arrachera

- Tacos de arrachera
- Arrachera otro rollo
(Relleno de queso con chorizo, rajas o champiñones)
- Arrachera c/chile pasado
- Tampiqueña de arrachera
- Fajitas de arrachera
- Molcajete de arrachera
- Brocheta de arrachera

Camarones y Pescados

- Tacos de camarón
- Camarones al gusto
- Alambre con camarón
- Brocheta mixta:
(Pollo, arrachera, camarón)
- Atún a la parrilla o a la plancha:
Pida término
- Salmón al gusto
- Filete de mero al gusto:
Al Gusto: Empapelado, al cilantro, al mojo de ajo, a la mantequilla, fiesta, etc...

Cortes clasicos al carbon

-Corte Chicago Blues: Con 25 cms. de costillar

- Porter house
- Sir loin
- New York
- Corte Doña Josefa
- Rib eye
- Prime rib
- Corte Quintal
- Cabreria de New York

Nuestras Sugerencias

-Corte Don Oscar
Rib Eye tipo Choice

-Corte Hereford
Para dos o tres personas, es un Rib Eye completo, incluye guarnición de arroz, frijoles refritos y cebollas asadas.

Acompañe sus cortes con 6 camarones gigantes al gusto

Las Crepas
De camarón
De pollo y espinacas

Todos nuestros cortes se acompañan con una de estas guarniciones:

- Arroz campestre
- Papa asada rellena
- Vegetales a la parrilla
- Orden de cebollas de rabo
- Chiles chilaca rellenos de queso
- Brocheta de vegetales
- Frijoles refritos
- Frijoles charros
- Papas a la francesa
- Espinacas con crema
- Cebolla asada
- Chile pasado

Platillo Infantil



100 grs filete ó pollo ó haburguesita de sirloin y papas francesas.
- Incluye helado.