

La Antoñita

DIVERTIDA COCINA DE MERCADO

Utilizamos productos frescos respetando la estacionalidad de los alimentos y hacemos una divertida cocina basada en tradición

TAPEO

ENSALADILLA RUSA

Jugosa receta con txangurro, rescatada de la original de 1864 14,90

PATATAS BRAVAS

Picantes, con doble cocción 9,90

HUEVOS CAMPEROS

Con jamón y patatas 14,90

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

(100gr) 25,90

QUESO MANCHEGO CURADO

Con nueces y membrillo 16,90

CROQUETAS DE MEJILLÓN "TIGRE"

Cremosas y con toques orientales (4 u) 13,90

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Como las de la abuela, muy cremosas y grandes (4 u) 13,90

HUERTA

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA

Las verduras que nos dan las estaciones con todo su sabor 14,90

BURRATA

Sobre cama de sambal de tomate, rúcula y aceite de albahaca 16,90

PUERROS CONFITADOS

A la plancha, con salsa Romesco y vinagreta de avellanas 14,90

AGUACATE BRASEADO

Con mojo verde y puré de tomate 14,90

ENSALADA TEMPLADA DE BERENJENA

Con tartar mediterráneo de pimientos asados y parmesano 14,90

ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO

A la plancha, con virutas de jamón ibérico 16,90

LOS CLÁSICOS

COLECCIÓN DE TOMATES

Sabrosos tomates marinados con chalotas y mermelada casera de higos 14,90

CALLOS A LA MADRILEÑA

Receta tradicional ligeramente picante 15,90

CRUJIENTE DE RABO DE TORO

Con parmentier y salsa de su guiso 18,90

SECRETO IBÉRICO

Con guacamole casero 19,90

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA

Y rúcula, parmesano y salsa de mostaza 19,90

PESCADOS

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES

Hecho con fumé de gambón y mayonesa de lima 17,90

TEMPURA DE BACALAO

Crujientes y con mayonesa de lima, cilantro y tobiko 19,90

CHIPIRONES A LA PLANCHA

Para mojar mucho pan!!! 18,90

GAMBONES AL AJILLO

Confitados y con fumé de gambón 18,90

CARNES

COSTILLAS DE CERDO

Tiernas!!! Con salsa BBQ y chutney de piña 18,90

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA

Con espinaca y salsa de queso azul 23,90

CARRILLERAS IBÉRICAS

Crema de zanahoria y jengibre 19,90

Cesta de Pan 3,00

IVA incluido

La Antoñita

DIVERTIDA COCINA DE MERCADO

CAVA

Raventós Blanc de Nit Rose D.O Cava	31,00
Raventós Blanc de Blancs D.O Cava	29,00
Grimau Brut Nature D.O Cava	5.00 22,00

VINOS BLANCOS

Vidilla D.O. Rueda (Verdejo)	3,60	20,00
Alectum D.O. Rias Baixas (Albariño)	4,50	22,00
Montenovo D.O Valdeorras (Godello)	4,50	25,50
Oveja Blanca D.O. La Mancha (Moscatel)	3,70	20,00
Analivia D.O. Rueda (Verdejo)	3,80	20,00

VINOS TINTOS

Condado de Artola Crianza D.O.C Rioja (Tempr)	3,50	18,00
Figueroa Roble D.O. Madrid (Tempranillo y Merlot)	3,50	18,00
Habla la Tierra D.O. Extremadura (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)	4,00	22,00
Bardos Viñedos de Altura D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,10	22,00
Arnegui Crianza D.O.C. La Rioja (Tempranillo)	3,50	18,00
El Pillo D.O. Toro (Tinta de Toro)	4,50	24,00
Aniago D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	3,50	18,00

VINO ROSADO

Nekeas D.O. Vinos de Navarra (Garnacha)	3,50	18,00
---	------	-------

CERVEZAS

Mahou Doble / Triple	3,50	5,00
Estrella Galicia Tercio	3,50	
Mahou Tercio Sin Gluten	3,50	
Mahou Tostada 0,0 Sin Alcohol	3,50	
Alhambra 1925	4,00	
1906 Red Vintage	4,00	

. VINOS. Y MÁS..

. COCKTELES Y ..

CAIPIRINHA	8,90
CAIPIROSKA	8,90
DAIQUIRI	8,90
MOJITO " DRAGÓN"	8,90
PIÑA COLADA	8,90
MARGARITA	8,90
SEX ON THE BEACH	8,90
APEROL SPRITZ	8.90

... LICORES!!!

CREMA DE ORUJO, ORUJO BLANCO, PACHARÁN, LICOR DE HIERBAS	5 ,00
---	-------

VERMUTS DE GRIFO

Zecchini	3,50
Yzaguirre	3,50
Zarro	3,50
Mila	3,50

AGUAS Y REFRESCOS

Solan de Cabras 1L	3,50
Agua con Gas San Pellegrino 50 cl	4,00
Zumos y Refrescos	3,50
Tinto de Verano	4,00

Iva incluido