

## Entrantes: Starters

	1/2 R.	1 R.		1/2 R.	1 R.
<b>Jamón ibérico</b> ..... Iberian ham	10,00	19,00	<b>Croquetas caseras</b> ..... Homemade croquettes	5,00	8,00
<b>Queso manchego</b> ..... Manchego chesse (from la mancha)	8,00	14,00	<b>Flamenquín</b> ..... Pork fillet rolled up with ham		7,00
<b>Lomo ibérico</b> ..... Iberian loin	8,00	14,00	<b>Alcachofas fritas (temporada)</b> ..... Fried artichokes (season)		8,00
<b>Salchichón ibérico</b> ..... Iberian salami	7,00	12,00	<b>Alcachofas rotas con huevo frito y jamón (temporada)</b> ..... Fried artichokes with fried eggs and ham (season)		12,00
<b>Plato rondeño</b> ..... (jamón, queso, caña de lomo, salchichón) Plate from ronda (iberian ham, salami, cheese, loin)		22,00	<b>Berenjenas fritas</b> ..... Fried aubergines		7,50
<b>Jamón ibérico y queso manchego</b> ..... Iberian ham and manchego cheese		18,00	<b>Huevos rotos con foie</b> ..... Scrambled eggs with foie		12,00
<b>Jamón de barbate</b> ..... (lomitos de atún fresco, esferificaciones de soja, tomate rallado, aceite de oliva y sal maldon) Barbate's ham (fresh tuna fish, soie, tomato, olive oil and maldon salt)		12,00	<b>Tartar de salchichón de Málaga</b> ..... Malaga sausage tartar		12,00
<b>Anchoas del cantábrico (ud)</b> ..... Cantabrian's anchovies (unit)		2,00	<b>Setas salteadas con jamón</b> ..... Sautéed mushrooms with ham		12,00
			<b>Pan:</b> 0,90/ud bread <b>Pan Celiaco:</b> 1,50/ud celiac bread		

## Ensaladas: Salads

	1 R.		1/2 R.	1 R.
<b>Ensalada mixta</b> ..... (lechuga, tomate, cebolla, huevo y atún) Mixed salad (lettuce, tomato, onion, eggs and tuna)	9,00	<b>Ensaladilla rusa</b> ..... Russian salad	5,00	9,00
<b>Ensalada completa</b> ..... (endivia, lechuga, aguacate, palmito, maíz y atún) Full salad (endivie, lettuce, avocado, palm heart, corn, tuna)	12,00	<b>Tomates del terreno con sardinas ahumadas y lomo de atún</b> ..... Field tomatoes with smoked sardines and tuna tenderloin		12,00
<b>Ensalada de aguacate</b> ..... (naranja y aguacate) Avocado salad (orange, lettuce and avocado pear)	8,00	<b>Ensalada de rulo de cabra</b> ..... Lechuga, frutos secos, queso, manzana caramelizada, miel y mostaza) Russian salad Lettuce, dried fruit, cheese, caramelised apple, honey and caramelised apple, honey and mustard		12,00
<b>Ensalada malagueña</b> ..... (patata, naranja, cebolleta, aceituna y bacalao) Málaga's salad (potato, orange, onion, olives and codfish)	8,00			
<b>Ensalada de pimientos asados</b> .... Roasted peppers salad	7,00			



## Sopas: Soups

---

<b>Consomé</b> ..... 4,00 Clear soup	<b>Gazpacho (temporada)</b> ..... 5,00 Cold tomato and vegetables soup (season)
<b>Sopa de picadillo</b> ..... 5,00 Mince soup	<b>Ajo blanco (temporada)</b> ..... 5,00 Cold garlic and almond soup (season)
<b>Sopa de ajo</b> ..... 8,00 Garlic soup	<b>Porra antequerana</b> ..... 6,50 (temporada) Cold cream of vegetables and bread
<b>Callos a la andaluza</b> ..... 7,00 Tripes of pork with beans	
<b>Plato del día</b> ..... 8,00 Today's special	

## Revueltos: Scrambled eggs

---

<b>Revuelto de ajetes, langostinos y jamón</b> ..... 9,00 Scrambled eggs with young garlics, king prawns and ham	<b>Revuelto de ajetes con gulas y langostinos</b> ..... 9,50 Scrambled eggs with young garlics, king prawns and elver
<b>Revuelto de espárragos trigueros, langostinos y jamón</b> ..... 9,00 Scrambled eggs with wild asparagus, king prawns and ham	<b>Revuelto de la casa</b> ..... 9,50 (ajetes, setas, espárragos, langostinos y jamón) Chef's scrambled eggs (young garlics, mushrooms, asparagus, king prawns and ham)
<b>Revuelto de setas, langostinos y jamón</b> ..... 9,00 Scrambled eggs with mushrooms, king prawns and ham	<b>Revuelto de boletus con foie</b> .... 11,00 Scrambled eggs with boletus and foie

## MARISCO: SEAFOOD

---

<b>Almejas del Cantábrico</b> ..... 13,00 Steamed clams	<b>Zamburriñas al Pil Pil</b> ..... 3.50 / Ud Pil Pil sauce Zamburriñas
<b>Almejas a la marinera</b> ..... 13,00 Clams in marinera sauce	
<b>Gambas (cocidas/plancha)</b> ..... 15,00 150gr Prawns (boiled/grilled)	
<b>Cigalas (cocidas/plancha)</b> ..... S/M 150gr Crawfish (boiled/grilled)	
<b>Carabineros (quisquilla de Motril)</b> S/M 150gr Motril's scarlet prawns	



## Pescados: Fish

<b>Buchones de rosada</b> ..... 9,00 White fish fried with lemon, garlic and parsley	<b>Calamar plancha o frito</b> ..... 20,00 400gr aprox Fresh grilled or fried squid
<b>Boquerones</b> ..... 10,00 Fresh anchovies	<b>Dorada (a la plancha/a la espalda)</b> ... 17,00 Gilthead bream (grilled/baked)
<b>Salmonetitos</b> ..... 12,00 Red mullets	<b>Lubina (a la plancha/a la espalda)</b> .... 17,00 Sea bass (grilled/baked)
<b>Rape a la plancha</b> ..... 16,00 Grilled monkfish	<b>Bacalao al ajillo</b> ..... 14,00 Codfish in garlic sauce
<b>Rape a la marinera</b> ..... 18,00 Monkfish in marinera sauce	<b>Bacalao con tomate</b> ..... 14,00 Codfish in tomato sauce
<b>Atún fresco a la plancha</b> ..... 15,00 Fresh grilled tuna	<b>Pescado de escama 500g aprox</b> .... 25,00 Scale fish
<b>Atún fresco encebollado</b> ..... 15,00 Fresh tuna in onion sauce	<b>Arroz caldoso con bogabante</b> ... 25,00 Por encargo X PERS Stew rice with lobster On request
<b>Atún fresco con tomate</b> ..... 15,00 Fresh tuna in tomato sauce	

## Carnes: Meats

<b>Entrecot de ternera</b> ..... 16,50 Beef entrecote	<b>Solomillo de cerdo</b> ..... 14,50 salsa pimienta /salsa roquefort Grilled pork sirloin pepper sauce /blue cheese sauce
<b>Entrecot a la pimienta</b> ..... 18,00 Beef entrecote in pepper sauce	<b>Chuletitas de cordero lechal</b> ... 15,00 Suckling lamb cutlet
<b>Entrecot al roquefort</b> ..... 18,00 Beef entrecote in blue cheese sauce	<b>Patitas de cordero lechal</b> ..... 22,00 Suckling lamb legs ( Por encargo)
<b>Solomillo de ternera</b> ..... 20,00 Beef sirloin steak	<b>Chuletón de ternera</b> ..... 25,00 <b>a la piedra 500gr. aprox</b> Stone fried beef t-bone steak
<b>Solomillo de ternera a la pimienta</b> ..... 22,00 Beef sirloin steak in pepper sauce	<b>Solomillo de cerdo a la casera</b> . 13,00 Meson Antonio's style pork sirloin
<b>Solomillo de ternera al roquefort</b> ..... 22,00 Beef sirloin steak in blue cheese sauce	<b>Cochinillo al horno</b> ..... 19,00 (por encargo) Grilled suckling pig
<b>Rabo de toro</b> ..... 14,00 Oxtail	<b>Bife Angus Uruguayo</b> ..... 22,00 <b>350gr. aprox.</b> Uruguayan Angus Steak
<b>Solomillo de cerdo a la plancha</b> ..... 13,00 Grilled pork sirloin	<b>Presas Ibérica 100% Bellota</b> ..... 15,00 100% Acorn-fed Iberian Pork



## Postres: Desserts

<b>Tocino de cielo</b> ..... 4,50 Pudding made with egg yolk and syrup	<b>Bombonitos helados</b> ..... 4,00 Iced cream of chocolate
<b>Flan de huevo</b> ..... 4,50 Egg creme caramel	<b>Piña natural</b> ..... 4,00 Natural pineapple
<b>Tarta de chocolate con galletas</b> ..... 4,50 Chocolate cake with cookies	<b>Fruta del tiempo</b> ..... 4,00 Fruit in season
<b>Tarta de coco</b> ..... 4,00 Cocoa cake	<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b> ..... 5,50 Chocolate coulant with vanilla ice cream
<b>Tarta de queso</b> ..... 4,50 Cheese cake	<b>Brownie con helado de vainilla</b> ..... 5,50 Brownie with vanilla ice cream
<b>Tarta al whisky</b> ..... 5,50 Whiskey cake ice cream	<b>Surtido de postres (4 pax)</b> ..... 16,00 Assortment of desserts (4 pax)
<b>Tarta contessa</b> ..... 4,50 Contessa ice cream	<b>Milhojas</b> ..... 4,50 Millefeuilles dessert

**Disponemos de menús especiales para grupos y eventos**

*We have special menus for groups and events*

**Salón para celebraciones**

*Lounge for celebrations*

**Tenemos a su disposición de nuestra carta de alérgenos, pregunte al camarero.**

*We have at your disposal our letter of allergens, ask the waiter*



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramucos



## Vinos

### D.O. Sierras de Málaga

Encinas del Inglés.....	15.00
Payoya.....	28.00
Seis+Seis.....	18.00
Doble 12.....	28.00
Cortijos de los Aguilares.....	18.00
El Lero.....	19.00

### D.O. La Rioja Crianza

Viña Salceda.....	16.00
Beronia.....	16.00
Dinastía Vivanco.....	19.00
Ian.....	18.00
Muga.....	28.00
Alberdi.....	20.00
Campillo.....	20.00
Bordón.....	16.00
Ramón Bilbao.....	17.00
Marqués de Vitoria.....	16.00
Piérola.....	19.00
Biga de Luberrí.....	21.00
Viña Pomal.....	16.00
El Jardín de la Emperatriz.....	16.00

### Otras D.O.

Habla del Silencio (Extremadura)	20.00
Finca Moncloa (Tierra de Cádiz)..	22.00
Garnacha Centenaria (Campo de Borja)	19.00
Yllera (Castilla y León).....	16.00
Mauro (Castilla y León).....	50.00
Abadía Retuerta (Castilla y León)...	32.00
Juan Rojo (D.O.Toro).....	25.00

### D.O. Ribera del Duero Joven-Roble

Portia.....	15.00
López Cristobal.....	16.00
Traslascuesta.....	15.00
Protos.....	16.00
Erial.....	20.00
Legaris.....	16.00
Celeste.....	15.00

### D.O. Ribera del Duero Crianzas

Portia.....	22.00
Arzuaga.....	29.00
Matarromera.....	33.00
Pesquera.....	28.00
Emilio Moro.....	35.00
Pago de Carraovejas.....	44.00
Cepas Gavilan.....	18.00
Pago de Capellanes.....	35.00
Erial Tf.....	35.00
Viña Gormaz.....	18.00
Abadía San Quirce.....	28.00
Nabal.....	28.00
Ausás.....	55.00
Lagar de Isilla.....	26.00
Bosque de Matasnos.....	38.00

### Reservas

Chivite 125 (D.O. Navarra).....	35.00
Viña Salceda.....	22.00
Beronia.....	25.00
Viña Ardanza.....	35.00
Campillo.....	30.00
Beronia (Gran Rsva).....	38.00
Campillo Finca Cuesta Clara.....	48.00
200 Monjes.....	56.00
Finca la Emperatriz.....	45.00

### Blancos

Legaris Verdejo.....	14.00
Encina del inglés (Sierras de Málaga)..	16.00
Raimat (Chardonay).....	14.00
Legaris (Sauvignon Blanc).....	16.00
Talla Diamante (Rioja Semi).....	14.00
Martín Codax (Albariño).....	18.00
Botani (Sierra de Málaga).....	22.00

### Rosados

Las Campanas (Navarra).....	14.00
-----------------------------	-------



Todos nuestros productos llevan el IVA Incluido



## Cava y Champagne

1551 (Codorniu).....	16.00
Juve y Camps.....	28.00
Benjamin Codorniu.....	6.00
Moët & Chandon.....	60.00

## Copas

Rioja.....	3.00
Blanco.....	3.00
Fino.....	2.00
PX.....	3.00
Vino Dulce.....	2.00
Apósteles (Palo Cortado).....	15.00

## 1/2 Riojas - Riberas

Muga.....	15.00
Abadia San Quirce (D.O. Ribera Crianza)	16.00
Viña Ardanza (Reserva).....	21.00

*Viña*  
**Salceda**

**Chivite**

**La solera de Málaga**

**Mesón**

**Antonio**

Fundado en 1979