

Entrantes: Starters

	1/2 R.	1 R.		1/2 R.	1 R.
Jamón ibérico de bellota	12,00	23,00	Croquetas caseras	6,00	9,00
Acorn-fed Iberian ham			Homemade croquettes		
Queso manchego	9,00	15,00	Flamenquín		8,00
Manchego chesse (from la mancha)			Pork fillet rolled up with ham		
Caña de lomo ibérico	9,00	16,00	Alcachofas fritas (temporada)		8,00
Iberian loin			Fried artichokes (season)		
Salchichón ibérico	7,00	12,00	Alcachofas rotas con huevo frito y jamón (temporada)		12,00
Iberian salami			Fried artichokes with fried eggs and ham (season)		
Plato rondeño		25,00	Berenjenas fritas		7,50
(jamón, queso, caña de lomo, salchichón)			Fried aubergines		
Plate from ronda			Huevos rotos con jamón ibérico		13,00
(iberian ham, salami, cheese, loin)			Scrambled eggs with iberian ham		
Jamón ibérico y queso manchego		21,00	Tartar de salchichón de Málaga		12,00
Iberian ham and manchego cheese			Malaga sausage tartar		
Jamón de barbate		13,00	Setas salteadas con jamón		12,00
(lomitos de atún fresco, esferificaciones de soja, tomate rallado, aceite de oliva y sal maldon)			Sautéed mushrooms with ham		
Barbate's ham			Pan: 0,90/ud bread		
(fresh tuna fish, soie, tomato, olive oil and maldon salt)			Pan Celiaco: 1,50/ud celiac bread		
Anchoas del cantábrico (ud)		2,00			
Cantabrian's anchovies (unit)					

Ensaladas: Salads

	1 R.		1/2 R.	1 R.
Ensalada mixta	9,00	Ensaladilla rusa	6,00	10,00
(lechuga, tomate, cebolla, huevo y atún)		Russian salad		
Mixed salad		Tomates del terreno con sardinas ahumadas y lomito de atún		12,00
(lettuce, tomato, onion, eggs and tuna)		Field tomatoes with smoked sardines and tuna tenderloin		
Ensalada completa	12,00	Ensalada de rulo de cabra		12,00
(endivia, lechuga, aguacate, palmito, maíz y atún)		Lechuga, frutos secos, queso, manzana caramelizada, miel y mostaza)		
Full salad		Goat's cheese salad		
(endivie, lettuce, avocado, palm heart, corn, tuna)		Lettuce, dried fruit, cheese, caramelised apple, honey and caramelised apple, honey and mustard		
Ensalada de aguacate	8,00			
(naranja y aguacate)				
Avocado salad				
(orange, lettuce and avocado pear)				
Ensalada malagueña	8,00			
(patata, naranja, cebolleta, aceituna y bacalao)				
Málaga's salad				
(potato, orange, onion, olives and codfish)				
Ensalada de pimientos asados	7,00			
Roasted peppers salad				

Sopas: Soups

Consomé 4,00 Clear soup	Gazpacho (temporada) 5,00 Cold tomato and vegetables soup (season)
Sopa de picadillo 6,00 Mince soup	Ajo blanco (temporada) 5,00 Cold garlic and almond soup (season)
Sopa de ajo 8,00 Garlic soup	Porra antequerana 6,50 (temporada) Cold cream of vegetables and bread
Callos a la andaluza 8,00 Tripe of pork with beans	
Plato del día 9,00 Today's special	

Revueltos: Scrambled eggs

Revuelto de ajetes, langostinos y jamón 10,00 Scrambled eggs with young garlics, king prawns and ham	Revuelto de ajetes con gulas y langostinos 11,00 Scrambled eggs with young garlics, king prawns and elver
Revuelto de espárragos trigueros, langostinos y jamón 10,00 Scrambled eggs with wried asparagus, king prawns and ham	Revuelto de la casa 11,00 (ajetes, setas, espárragos, langostinos y jamón) Chef's scrambled eggs (young garlics, mushrooms, asparagus, king prawns and ham)
Revuelto de setas, langostinos y jamón 10,00 Scrambled eggs with mushrooms, king prawns and ham	Revuelto de boletus y langostinos 12,00 Scrambled eggs with boletus and king prawns

MARISCO: SEAFOOD

Almejas del Cantábrico 13,00 Steamed clams	Zamburriñas al Pil Pil 3.50 / Ud Pil Pil sauce Zamburriñas
Almejas a la marinera 13,00 Clams in marinera sauce	(Otros mariscos consultar)
Gambas (cocidas/plancha) 24,00 120,00 200gr EU/KILO Prawns (boiled/grilled)	
Cigalas (cocidas/plancha) S/M 120,00 200gr 24,00 EU/KILO Crawfish (boiled/grilled)	
Carabineros (quisquilla de Motril) S/M 120,00 200gr 24,00 EU/KILO Motril's scarlet prawns	

Pescados: Fish

Buchones de rosada	10,00	Calamar plancha o frito	20,00
White fish fried with lemon, garlic and parsley		400gr aprox Fresh grilled or fried squid	
Boquerones	10,00	Dorada (a la plancha/a la espalda) ...	18,00
Fresh anchovies		Gilthead bream (grilled/baked)	
Salmonetitos	13,00	Lubina (a la plancha/a la espalda)	18,00
Red mullets		Sea bass (grilled/baked)	
Rape a la plancha	18,00	Bacalao al ajillo	15,00
Grilled monkfish		Codfish in garlic sauce	
Rape a la marinera	20,00	Bacalao con tomate	15,00
Monkfish in marinera sauce		Codfish in tomato sauce	
Atún fresco a la plancha	16,00	Pescado de escama 500g aprox	30,00
Fresh grilled tuna		Scale fish	
Atún fresco encebollado	17,00	Arroz caldoso con bogabante ... 25,00	
Fresh tuna in onion sauce		Por encargo EU/PERS	
Atún fresco con tomate	17,00	Stew rice with lobster	
Fresh tuna in tomato sauce		On request	
Rodaballo al horno al aceite	50,00	Pescados a las sal o roteña	60,00
Turbot baked in oil	EU/KILO	Salt or roteña fish	EU/KILO

Carnes: Meats

Entrecot de ternera	17,00	Solomillo de cerdo	15,50
Beef entrecote		salsa pimienta /salsa roquefort Grilled pork sirloin	
Entrecot a la pimienta	18,50	pepper sauce /blue cheese sauce	
Beef entrecote in pepper sauce		Chuletitas de cordero lechal	18,00
Entrecot al roquefort	18,50	Suckling lamb cutlet	
Beef entrecote in blue cheese sauce		Patitas de cordero lechal	24,00
Solomillo de ternera	23,00	Suckling lamb legs (Por encargo)	
Beef sirloin steak		Chuletón de ternera	30,00
Solomillo de ternera a la pimienta	24,50	a la piedra 500gr. aprox Stone fried beef t-bone steak	
Beef sirloin steak in pepper sauce		Solomillo de cerdo a la casera . 14,00	
Solomillo de ternera al roquefort	24,50	Meson Antonio's style pork sirloin	
Beef sirloin steak in blue cheese sauce		Cochinillo al horno	23,00
Rabo de toro	15,00	(por encargo) Grilled suckling pig	
Oxtail		Bife Angus Uruguayo	22,00
Solomillo de cerdo a la plancha	14,00	350gr. aprox. Uruguayan Angus Steak	
Grilled pork sirloin		Presas Ibérica 100% Bellota	18,00
Chuleta vaca	70,00	100% Acorn-fed Iberian Pork	
Chop of cow	EU/KILO		
T-bone Ávila	60,00		
T-Bone from Avila	EU/KILO		

Vinos

D.O. Sierras de Málaga

Encinas del Inglés.....	16,00
Payoya.....	28,00
Seis+Seis.....	18,00
Cortijos de los Aguilares.....	20,00
Los Frontones.....	18,00
Jabega.....	23,00

D.O. La Rioja Crianza

Viña Salceda.....	16,00
Beronia.....	16,00
Dinastía Vivanco.....	19,00
Lan.....	18,00
Muga.....	28,00
Alberdi.....	24,00
Campillo.....	20,00
Bordón.....	16,00
Ramón Bilbao.....	17,00
Marqués de Vitoria.....	16,00
Piérola.....	19,00
El Jardín de la Emperatriz.....	17,00
Vallobera.....	17,00
Valdelacierva.....	18,00

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
Abadía Retuerta (Castilla y León)...	38,00
Triton (D.O. Toro).....	20,00
Juan Gil (Jumilla).....	21,00

D.O. Ribera del Duero Joven-Roble

Portia.....	16,00
López Cristobal.....	17,00
Traslascuesta.....	15,00
Protos.....	16,00
Erial.....	20,00
Celeste.....	15,00
Valparaiso.....	15,00

D.O. Ribera del Duero Crianzas

Portia.....	23,00
Arzuaga.....	29,00
Matarromera.....	33,00
Pesquera.....	28,00
Emilio Moro.....	35,00
Pago de Carraovejas.....	50,00
Cepas Gavilan.....	18,00
Pago de Capellanes.....	35,00
Erial Tf.....	35,00
Viña Gormaz.....	18,00
Abadía San Quirce.....	30,00
Nabal.....	29,00
Ausás.....	55,00
Lagar de Isilla.....	26,00
Bosque de Matasnos.....	38,00
Cillar de Silos.....	24,00
12 Linajes.....	26,00

Reservas

Chivite 125 (D.O. Navarra).....	35,00
Viña Salceda.....	22,00
Beronia.....	27,00
Viña Ardanza.....	37,00
Campillo.....	32,00
Beronia (Gran Rsva).....	40,00
200 Monjes.....	56,00
Campillo 57.....	45,00
Terran de Vallobera.....	44,00
Ramón Bilbao.....	23,00

Blancos

Encina del inglés (Sierras de Málaga)..	16,00
Raimat (Chardonnay).....	14,00
Talla Diamante (Rioja Semi).....	14,00
Martín Codax (Albariño).....	18,00
Botani (Sierra de Málaga).....	22,00
Duquesa de Valladolid (Rueda)...	16,00
Habla de Ti (Sauvignon Blanc)...	18,00
Lolo (Albariño).....	20,00

Rosados

Cillar de Silos (D.O. Ribera del Duero)..	17,00
Las Campanas (D.O. Navarra).....	15,00



Todos nuestros productos llevan el IVA Incluido

Postres: Desserts

Tocino de cielo	5,00	Bomboncitos helados	4,00
Pudding made with egg yolk and syrup		Iced cream of chocolate	
Flan de huevo	5,00	Piña natural	4,00
Egg creme caramel		Natural pineapple	
Tarta de chocolate con galletas	5,00	Fruta del tiempo	4,00
Chocolate cake with cookies		Fruit in season	
Tarta de coco	5,00	Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50
Cocoa cake		Chocolate coulant with vanilla ice cream	
Tarta de queso	5,00	Brownie con helado de vainilla	6,50
Cheese cake		Brownie with vanilla ice cream	
Tarta al whisky	6,50	Surtido de postres (4 pax)	16,00
Whiskey cake ice cream		Assortment of desserts (4 pax)	
Tarta contessa	5,00	Milhojas	5,00
Contessa ice cream		Millefeuilles dessert	
Pionono (Santa Fé)	6,00	Sorbete de limón	5,00
		Lemon sorbet	

Brandis

Larios 1866.....	12,00
Lepanto OV.....	11,00
Lepanto PX.....	9,00
Gran Reserva 1885.....	20,00
Barril.....	6,00

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



Cava y Champagne

1551 (Codorniu).....	16,00
Juve y Camps.....	28,00
Benjamin Codorniu.....	6,00
Moët & Chandon.....	60,00

1/2 Riojas - Riberas

Muga.....	16,00
Abadia San Quirce (D.O. Ribera Crianza).....	18,00
Viña Ardanza (Reserva).....	23,00

Copas

Rioja.....	3,00
Blanco.....	3,00
Fino.....	2,00
PX.....	3,00
Vino Dulce.....	2,00
Apósteles (Palo Cortado).....	15,00
Albariño.....	3,25
Leonor (Palo Cortado).....	5,00
Viña AB (Amontillado).....	3,25
Alfonso (Oloroso Seco).....	3,25
Solera 47.....	3,25
Moscatel Ordoñez N°2.....	5,00 / Bot. 20,00

Viña
Salceda

Chivite

La solera de Málaga

Mesón

Antonio

Fundado en 1979