

NUESTRA CARTA

LOS TÍPICOS DE "LA ANTIGUA"

Croquetas de jamón	8,5
Nuestras patatas con salsa brava.....	7
Tajadas de bacalao en tempura.....	9,5
Las patatas ali-oli.....	7
Pinchos morunos con especias de allí.....	7,5
La ensaladilla rusa de verdad.....	8,5
Ración de jamón ibérico.....	17

PARA SEGUIR PICANDO

Morcilla de la Tere.....	7,5
Alcachofas confitadas a baja temperatura.....	8,7
Sepia a la plancha.....	16
El combinado (huevos, patatas y picadillo de chorizo).....	11,9
Empanadillas caseras de atún.....	7,5
Ensalada de tomate y ventresca	9,9
Ensalada "La Antigua" (espinacas baby, quesos feta y parmesano y aliño de trufa).....	10,5
Pulpo con mortero de patata.....	13,9

LOS PLATOS DEL VERANO

PAN: 1,7

En relación a la prevención del Anisakis, nuestros productos han sido sometidos a tratamiento térmico o congelación, conforme al Real Decreto 1420/2006.
Según el Nuevo Reglamento de la UE (nº 1169/2011) tenemos a su disposición toda la información relativa a los posibles alérgenos presentes en esta carta.
Este establecimiento no puede garantizar en todo momento disponer de cambio de billetes de 200€ o 500€. Por favor, si desea hacer uso de este tipo de billetes, consulte previamente la disponibilidad de cambio.

LOS PESCADOS

Bacalao confitado y escabeche de pimientos rojos asados.....	17,5
Delicias de merluza con patatas ajillo perejil.....	17,5
Merluza asada con wok de verduritas.....	17,9

NUESTRAS CARNES

Secreto ibérico con mostaza a las finas hierbas.....	16,5
Entrecot de lomo bajo.....	19,5
Tacos de solomillo de ternera al ajillo.....	18,5
Steak tartar cortado a cuchillo.....	18,5
Sabrosos fingers de pollo.....	10,5
Hamburguesa "La Antigua" (carne de Angus, bacon, cebolla crujiente, queso cheddar y mayonesa con jugo de carne....)	12

POSTRES

Coulant de chocolate.....	6
Tarta de queso de la tía Micaela....	6,5
Tarta fina de manzana recién hecha (12 minutos de preparación).....	6,5
Helados artesanos (2 bolas a elegir: vainilla, chocolate, leche merengada, turrón).....	5

