LA ANTIGUA BAR

DESDE 1913

NUESTRA CARTA

LOS TÍPICOS DE "LA ANTIGUA"

Croquetas de jamón (8 uds.) 12,5
Nuestros torreznos de Soria con revolcona 12
Patatas bravas o mixtas 10
La ensaladilla rusa de verdad picos aparte 12,8
Alcachofas confitadas a baja Tª 17
Tortilla de patata de la bisabuela Antonia .. 11,9
Bastones de berenjena con miel 12

PARA SEGUIR PICANDO

Versión mini de la hamburguesa Venezia (4 uds.) cambiando pan 12,9
Coca: setas, huevo cocido a baja temperatura y tomate deshidratado 13,9
Morcilla de la Tere 9,5
El combinado (huevos, patatas y picadillo de chorizo o con jamón) 14
Ensalada de tomate y ventresca 12,5
Ensalada "La Antigua" (hojas de espinaca, quesos parmesano y feta marinado, tomates cherry confitados y olivas negras) sin tostones 11,9
Pulpo con mortero de patata 21,9
Tajada de bacalao 10,9
Guacamole con totopos 13,9
Arroz meloso con queso ahumado y espárragos trigueros 15,9
Sepia a la plancha 18,5
Ración de calamares con patata paja 14,5

NUESTROS PLATOS DE VERANO

Salmorejo 9,5
Ensalada César 12,5
Carpaccio de vaca con ensalada de rúcula y vinagreta de pesto 16
Ensalada de verano (Mango, aguacate y langostinos) 14,5

ENTRE PAN Y PAN

Bocata de calamares castizo (para que no tengas que ir a la Plaza Mayor) .. 5,5
Pepito de ternera cambiando pan 7,5
Bocata de tortilla cambiando pan 5,5
Sandwich club "La Antigua" 12

LOS PESCADOS

Bacalao confitado y escabeche de pimientos rojos asados 19
Lubina a la Bilbaína con patata panadera .. 21,9
Tartar de salmón sin soja 18
Tartar de langostinos con aguacate y mango 14,5

NUESTRAS CARNES

Secreto ibérico con mostaza a las finas hierbas 19,5
Lomo de vaca madurada con patatas y pimientos 25,5
Tacos de solomillo de ternera al ajillo 23,5
Sabrosos fingers de pollo 14,5
Hamburguesa "La Antigua" (carne de Angus, bacon, cebolla crujiente, cheddar y mayonesa con jugo de carne) cambiando pan 15
Cachopo de ternera (con jamón ibérico y queso scamorza) 23

POSTRES

Coulant de chocolate 6,9
Tarta de queso de la tía Micaela 6,9
Tiramisú casero 6,9
Tarta fina de manzana recién hecha (12 minutos de preparación) 9,5
Helados artesanos (2 bolas a elegir: vainilla, chocolate, leche merengada, turrón) 6

PAN: 1,7

GLUTEN FREE

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 (nº1169/2011) 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.

TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO

A06/25