


















RESTAURANTE †
EL ANTIGUO




























Jamón Ibérico.....	18 €
Lomo Ibérico.....	18 €
Salchicón Ibérico.....	13 €
Chorizo Ibérico 	13 €
Selección de Ibéricos 	18 €
Cecina con aceite de oliva 	16 €
Croquetas de Jamón (12 uds)   	10 €
Morcilla Matachana.....	9 €
Revuelto de setas, ajetes y gambas  	14 €
Pastel de Cabracho   	13 €
Queso Manchego 	9 €
Queso Cabrales 	10 €
Tabla de Quesos   	15 €

(Cabrales, Gamoneu, Pria, Vidiago, Afuega L'Pitu y dulce de manzana)

DE LA HUERTA










Ensalada Huerta: lechuga, tomate, cebolla.....	7 €
Ensalada Mixta: huerta + huevo, bonito y esparrago   	12 €
Pimientos del padrón 	7 €
Pimientos del piquillo rellenos: setas, gambas y jamón (4 uds)    	14 €
Patatas Bravas  	8 €
Patatas al Cabrales 	10 €
Patatas 3 salsas: bravas, cabrales y alioli   	12 €
Cebollas Rellenas  	10 €
Setas al ajillo 	10 €

PESCADOS

Mejillones: vapor o marinera (12 uds)    	11 €
Navajas (10 uds)  	12 €
Zamburiñas (10 uds)  	16 €
Calamares fritos   	16 €
Chipirones a la plancha (12 uds)  	15 €
Fritos de Pixín (12 uds)   	18 €
Pixín en salsa de nécoras (4 uds)   	19 €
Gambón a la plancha (10 uds) 	18 €
Pulpo con cachelos 	18 €
Bonito del Cantábrico: plancha o con tomate (Junio-Septiembre)  	18 €
Merluza a la cazuela    	20 €
Bacalao: plancha o con pisto  	20 €

IVA incluido

CARNES

Chorizo criollo y patatas... 	8 €
Pollo al ajillo con patatas fritas y ensalada.....	13 €
Filete de ternera: plancha o en escalope...  	13 €
Escalopines de ternera al cabrales (5 uds)...  	15 €
Chuletinas de lechazo con patatas fritas y ensalada (6 uds).....	17 €
Cachopo de ternera tradicional: jamon y queso...   	20 €
Entrecot a la plancha ó al cabrales... 	20 €
Solomillo de ternera a la plancha.....	20 €




Todas las carnes están acompañadas de patatas fritas

FABADAS

Fabada asturiana.....	16 €
Fabes con almejas... 	16 €

PLATOS COMBINADOS

APTOS PARA CELIACOS





Filete de ternera, 2 huevos fritos, ensalada y patatas fritas... 	14 €
Lomo a la plancha, arroz blanco, 2 huevos fritos y ensalada...  	14 €

MENÚS

Menú Diario

Menú Fin de Semana

Menú Infantil (hasta 12 años)

-Spaghetti con tomate + lomo plancha con patatas fritas...  	10 €
-Arroz blanco con 2 huevos fritos + hamburguesa con patatas fritas...  	12 €

Los menús incluyen pan, bebida de la casa y postre

Ración de pan... 	1.20 €
--	--------

POSTRES

Flan casero...  	4 €
Arroz con leche casero...  	4 €
Tarta de queso casero...  	5.50 €
- Ver carta de postres helados	



IVA incluido

SUGERENCIA PARA COMPARTIR

Elegir Primero

- Pastel de cabracho   
- Langostinos a la plancha (6 uds) 

Elegir Segundo

- Cachopo de ternera, patatas fritas y ensalada  
- Entrecot a la plancha troceado, patatas fritas y ensalada

Elegir Bebida

- Botella de sidra
- Botella de rioja crianza

Sugerencia para compartir..... 39.50 €

BEBIDA

Vino de la casa.....	7 €
Sangría de vino (jarra 1L).....	10 €
Sangría de sidra (jarra 1L).....	10 €
Cerveza (jarra 1L).....	10 €
Agua (½ L).....	2 €
Casera (½ L).....	2 €
Botella de sidra (no se escancia).....	3.50 €

VINOS DENOMINACIÓN ORIGEN

Albariño de la casa.....	13 €
Albariño - <i>Martin Códax</i>	15 €
Rueda.....	12 €
Godello.....	15 €
Marqués de Vitoria - <i>Rjoja Crianza (½ L)</i>	9 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Crianza (½ L)</i>	9 €
Berceo - <i>Rjoja Crianza</i>	15 €
Marques Vitoria - <i>Rjoja Crianza</i>	14 €
Ramón Bilbao - <i>Rjoja Crianza</i>	15 €
Marqués del Puerto - <i>Rjoja Crianza</i>	15 €
Marqués de Vitoria - <i>Rjoja Reserva</i>	18 €
Finca la Emperatriz - <i>Rjoja Reserva</i>	19 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Crianza</i>	15 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Roble</i>	12 €
Yllera crianza.....	16 €
Emilio Moro.....	20 €
Homenaje rosado - <i>Navarra</i>	10 €
Esencia 33 rosado - <i>Prieto Picudo</i>	10 €
Enate rosado - <i>Somontano</i>	13 €
Enate crianza - <i>Somontano</i>	16 €
Colegiata Roble Fariña - <i>Toro</i>	11 €
Moscato Italiano.....	13 €
Benjamín - <i>Cava</i>	5 €
Anna de Codorniu - <i>Cava</i>	16 €
Juve y Camps - <i>Cava</i>	22 €

IVA incluido

TABLA DE ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



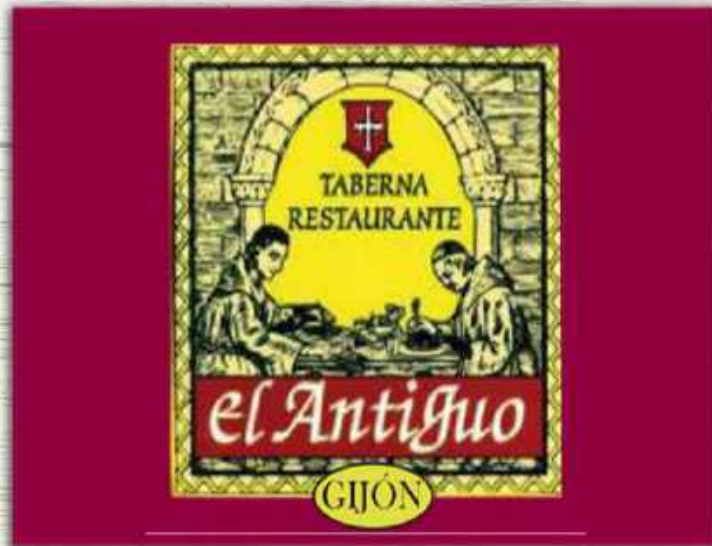
MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Restaurante ♣

EL ANTIGUO



Calle Valladolid, 2

teléfono: 985 35 02 55

639 89 28 63

www.restauranteelantiguo.com

elantiguo@telecable.es

*2 salones con menús especiales para comidas y cenas de grupo
y comedor especial para espichas.*

*Capacidad de 45 personas cada salón
(reserva de mínimo 20 personas)*