

Jamón Ibérico - Iberian Ham.....	19 €
Lomo Ibérico - Iberian Loin.....	19 €
Salchicón Ibérico - Iberian Sausage.....	14 €
Chorizo Ibérico  Iberian Chorizo.....	14 €
Selección de Ibéricos  Iberian Selection.....	20 €
Cecina con aceite de oliva  Jerky with olive oil.....	17 €
Croquetas de Jamón (12 uds)    Ham Croquettes.....	11 €
Morcilla Matachana - Matachana black pudding.....	10 €
Revuelto setas, ajetes y gambas   Scrambled eggs (shrooms, garlic, prawns).....	16 €
Pastel de Cabracho   Scorpion fish Pie.....	14 €
Queso Manchego  Manchego Cheese.....	9 €
Queso Cabrales  Cabrales Cheese.....	10 €
Tabla de Quesos    Cheese Board.....	16 €

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

DE LA HUERTA - FROM THE GARDEN

Ensalada Huerta: lechuga, tomate, cebolla - Garden Salad.....	8 €
Ensalada Mixta: Huerta + huevo, bonito, esparrago    Mixed Salad.....	13 €
Pimientos del padrón  Padron Peppers.....	8 €
Pimientos del piquillo rellenos: setas, gambas y jamón (4 uds)     - Stuffed piquillo peppers.....	15 €
Patatas Bravas   Spicy Potatoes.....	9 €
Patatas al Cabrales  Potatoes with cabrales.....	12 €
Patatas 3 salsas: bravas, cabrales y alioli    3 sauce potatoes.....	12 €
Cebollas Rellenas   Stuffed Onions.....	12 €
Setas al ajillo  Garlic Mushrooms.....	12 €

PESCADOS - FISHES

Mejillones: vapor o marinera (12 uds)     Mussels: steamed or seafaring.....	13 €
Navajas (10 uds)   Razor Clams.....	13 €
Zamburiñas (10 uds)   Scallops.....	13 €
Calamares fritos    Fried Squids.....	18 €
Chipirones a la plancha (12 uds)   Grilled Squids.....	18 €
Fritos de Pixin (12 uds)    Fried Monkfish.....	17 €
Pixin en salsa de nécoras (4 uds)    Monkfish in crab sauce.....	20 €
Gambón a la plancha (10 uds)  Grilled Prawns.....	20 €
Pulpo con cachelos  Octopus with boiled potatoes.....	19 €
Bonito del Cantábrico: plancha o con tomate (Junio-Septiembre)   - Bonito of the Cantabrian Sea: grilled or with tomato.....	20 €
Merluza a la cazuela     Hake casserole.....	22 €
Bacalao: plancha o con pisto   Codfish: grilled or with ratatouille.....	22 €

VAT included

CARNES - MEAT

Chorizo criollo y patatas		Creole Sausage with potatoes	9 €
Pollo al ajillo con patatas fritas y ensalada		Garlic chicken with chips and salad	14 €
Filete de ternera: plancha o en escalope	 	Veal fillet: grilled or in escalope	14 €
Escalopines de ternera al cabrales (5 uds)	 	Veal escalopes with cabrales cheese	17 €
Chuletinas de lechazo con patatas fritas y ensalada (6 uds)			
-		Suckling lamb cutlets with chips and salad	19 €
Cachopo de ternera tradicional: jamon y queso	 		
-		Cachopo of traditional veal: ham and cheese	22 €
Entrecot: plancha o al cabrales		Entrecote: grilled or with cabrales cheese	22 €
Solomillo de ternera a la plancha		Grilled veal sirloin steak	22 €





All meats are accompanied by chips

FABADAS - BEAN STEW

Fabada asturiana		Asturian Bean Stew (sausage, blood sausage, pork belly) ...	17 €
Fabes con almejas		Bean Stew with clams	17 €

PLATOS COMBINADOS - COMBINED DISHES

SUITABLE FOR COELIACS

Filete de ternera, 2 huevos fritos, ensalada y patatas fritas	 		
-		Fillet of beef, 2 fried eggs, salad and fried potatoes	16 €
Lomo a la plancha, arroz blanco, 2 huevos fritos y ensalada	 		
-		Grilled sirloin steak, white rice, 2 fried eggs and salad	16 €

POSTRES - DESSERTS

Flan casero	 	Homemade Custard	5 €
Arroz con leche casero	 	Homemade Rice Pudding	5 €
Tarta de queso casero	 	Homemade Cheesecake	6 €
- Ver carta de postres helados - See ice-cream dessert menu for more			

VAT included

✦ SUGERENCIA PARA COMPARTIR - SUGGESTION FOR SHARING ✦

Elegir Primero - Choose First

- Pastel de cabracho    **Scorpion Fish Pie**
- Langostinos a la plancha (6 uds)  **Grilled prawns**

Elegir Segundo - Choose Second

- Cachopo de ternera, patatas fritas y ensalada   **Cachopo of beef, chips and salad**
- Entrecot a la plancha troceado, patatas fritas y ensalada - **Grilled steak, french fries and salad**

Elegir Bebida - Choose Drink

- Botella de sidra - **Cider Bottle**
- Botella de rioja crianza - **Rioja Crianza (wine) Bottle**

Sugerencia para compartir - *Suggestion for sharing* 45.00 €

✦ BEBIDA - DRINK ✦

Vino de la casa - House wine	8 €
Sangría de vino (jarra 1L) - Wine sangria (1.5 L jug)	12 €
Sangría de sidra (jarra 1L) - Cider sangria (1.5 L jug)	12 €
Cerveza (jarra 1L) - Beer (1.5 L jug)	12 €
Agua (½ L) - Water (½ L)	2.5 €
Casera (½ L) - Soda (½ L)	2.5 €
Botella de sidra (no se escancia) - Cider Bottle (no pouring)	3.8 €

✦ VINOS DENOMINACIÓN ORIGEN - CERTIFICATE OF ORIGIN WINES ✦

Albariño de la casa.....	15 €
Albariño - <i>Martin Códax</i>	17 €
Rueda.....	13 €
Godello.....	17 €
Marqués de Vitoria - <i>Rjoja Crianza (½ L)</i>	10 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Crianza (½ L)</i>	10 €
Berceo - <i>Rjoja Crianza</i>	16 €
Marques Vitoria - <i>Rjoja Crianza</i>	16 €
Ramón Bilbao - <i>Rjoja Crianza</i>	16 €
Marqués del Puerto - <i>Rjoja Crianza</i>	16 €
Marqués de Vitoria - <i>Rjoja Reserva</i>	20 €
Finca la Emperatriz - <i>Rjoja Reserva</i>	22 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Crianza</i>	17 €
Fuentespina - <i>Rjbera del Duero Roble</i>	13 €
Yllera crianza.....	18 €
Emilio Moro.....	24 €
Homenaje rosado - <i>Navarra</i>	12 €
Esencia 33 rosado - <i>Prieto Picudo</i>	12 €
Enate rosado - <i>Somontano</i>	15 €
Enate crianza - <i>Somontano</i>	18 €
Colegiata Roble Fariña - <i>Toro</i>	12 €
Moscato Italiano.....	14 €
Benjamín - <i>Cava</i>	5 €
Anna de Codorniu - <i>Cava</i>	18 €
Juve y Camps - <i>Cava</i>	25 €

VAT included

ALLERGENS TABLE



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGG



FISH



PEANUT



SOYA



MILKY



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME SEEDS



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



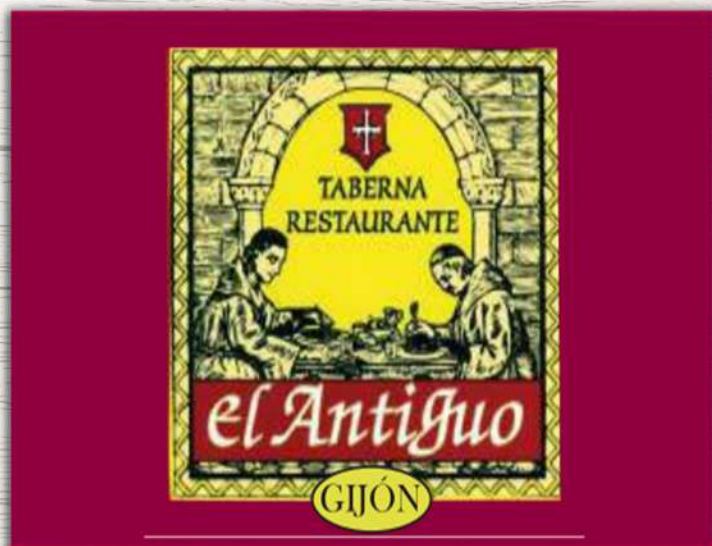
MOLLUSC



LUPINS

Restaurante 4

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)*