



SPANISH



ENGLISH

Jamón Ibérico - Iberian Ham	18 €
Lomo Ibérico - Iberian Loin	18 €
Salchicón Ibérico - Iberian Sausage	13 €
Chorizo Ibérico 🍖 Iberian Chorizo	13 €
Selección de Ibéricos 🍖 Iberian Selection	18 €
Cecina con aceite de oliva 🍖 Jerky with olive oil	16 €
Croquetas de Jamón (12 uds) 🍖🍷🍷 Ham Croquettes	10 €
Morcilla Matachana - Matachana black pudding	9 €
Revuelto setas, ajetes y gambas 🍄🍷🍷 Scrambled eggs (shrooms, garlic, prawns)	14 €
Pastel de Cabracho 🐟🍷🍷 Scorpion fish Pie	13 €
Queso Manchego 🍷 Manchego Cheese	9 €
Queso Cabrales 🍷 Cabrales Cheese	10 €
Tabla de Quesos 🍷🍷🍷 Cheese Board	15 €
(Cabrales, Gamoneu, Pría, Vidiago, Afuega L'Pitu y dulce de manzana)	



DE LA HUERTA - FROM THE GARDEN



Ensalada Huerta: lechuga, tomate, cebolla - Garden Salad	7 €
Ensalada Mixta: Huerta + huevo, bonito, esparrago 🍷🍷🍷 Mixed Salad	12 €
Pimientos del padrón 🍷 Padron Peppers	7 €
Pimientos del piquillo rellenos: setas, gambas y jamón (4 uds) 🍷🍷🍷🍷 - Stuffed piquillo peppers	14 €
Patatas Bravas 🍷🍷 Spicy Potatoes	8 €
Patatas al Cabrales 🍷 Potatoes with cabrales	10 €
Patatas 3 salsas: bravas, cabrales y alioli 🍷🍷🍷 3 sauce potatoes	12 €
Cebollas Rellenas 🍷🍷 Stuffed Onions	10 €
Setas al ajillo 🍷 Garlic Mushrooms	10 €



PESCADOS - FISHES



Mejillones: vapor o marinera (12 uds) 🍷🍷🍷🍷 Mussels: steamed or seafaring	11 €
Navajas (10 uds) 🍷🍷 Razor Clams	12 €
Zamburiñas (10 uds) 🍷🍷 Scallops	16 €
Calamares fritos 🍷🍷🍷 Fried Squids	16 €
Chipirones a la plancha (12 uds) 🍷🍷 Grilled Squids	15 €
Fritos de Pixín (12 uds) 🍷🍷🍷 Fried Monkfish	18 €
Pixín en salsa de nécoras (4 uds) 🍷🍷🍷 Monkfish in crab sauce	19 €
Gambón a la plancha (10 uds) 🍷 Grilled Prawns	18 €
Pulpo con cachelos 🍷 Octopus with boiled potatoes	18 €
Bonito del Cantábrico: plancha o con tomate (Junio-Septiembre) 🍷🍷 - Bonito of the Cantabrian Sea: grilled or with tomato	18 €
Merluza a la cazuela 🍷🍷🍷 Hake casserole	20 €
Bacalao: plancha o con pisto 🍷🍷 Codfish: grilled or with ratatouille	20 €

VAT included

CARNES - MEAT

Chorizo criollo y patatas		Creole Sausage with potatoes.....	8 €
Pollo al ajillo con patatas fritas y ensalada		Garlic chicken with chips and salad	13 €
Filete de ternera: plancha o en escalope	 	Veal fillet: grilled or in escalope....	13 €
Escalopines de ternera al cabrales (5 uds)	 	Veal escalopes with cabrales cheese	15 €
Chuletinas de lechazo con patatas fritas y ensalada (6 uds)			
- Suckling lamb cutlets with chips and salad.....			17 €
Cachopo de ternera tradicional: jamon y queso	 		
- Cachopo of traditional veal: ham and cheese.....			20 €
Entrecot: plancha o al cabrales		Entrecote: grilled or with cabrales cheese	20 €
Solomillo de ternera a la plancha		Grilled veal sirloin steak.....	20 €

All meats are accompanied by chips

FABADAS - BEAN STEW

Fabada asturiana		Asturian Bean Stew (sausage, blood sausage, pork belly) ...	16 €
Fabes con almejas		Bean Stew with clams.....	16 €

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.....			14 €
Lomo a la plancha, arroz blanco, 2 huevos fritos y ensalada	 		
- Grilled sirloin steak, white rice, 2 fried eggs and salad.....			14 €

POSTRES - DESSERTS

Flan casero	 	Homemade Custard.....	4 €
Arroz con leche casero	 	Homemade Rice Pudding.....	4 €
Tarta de queso casero	 	Homemade Cheesecake.....	5.50 €
- 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 39.50 €

✧ BEBIDA - DRINK ✧

Vino de la casa - House wine	7 €
Sangría de vino (jarra 1L) - Wine sangria (1L jug)	10 €
Sangría de sidra (jarra 1L) - Cider sangria (1L jug)	10 €
Cerveza (jarra 1L) - Beer (1L jug)	10 €
Agua (½ L) - Water (½ L)	2 €
Casera (½ L) - Soda (½ L)	2 €
Botella de sidra (no se escancia) - Cider Bottle (no pouring)	3.50 €

✧ VINOS DENOMINACIÓN ORIGEN - CERTIFICATE OF ORIGIN WINES ✧

Albariño de la casa.....	13 €
Albariño - <i>Martin Códax</i>	15 €
Rueda.....	12 €
Godello.....	15 €
Marqués de Vitoria - <i>Rioja Crianza (½ L)</i>	9 €
FuenteSpina - <i>Ribera del Duero Crianza (½ L)</i>	9 €
Berceo - <i>Rioja Crianza</i>	15 €
Marques Vitoria - <i>Rioja Crianza</i>	14 €
Ramón Bilbao - <i>Rioja Crianza</i>	15 €
Marqués del Puerto - <i>Rioja Crianza</i>	15 €
Marqués de Vitoria - <i>Rioja Reserva</i>	18 €
Finca la Emperatriz - <i>Rioja Reserva</i>	19 €
FuenteSpina - <i>Ribera del Duero Crianza</i>	15 €
FuenteSpina - <i>Ribera 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 €

VAT included

ALLERGENS TABLE



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGG



FISH



PEANUT



SOYA



MILKY



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME
SEEDS



SULPHUR
DIOXIDE AND
SULPHITES

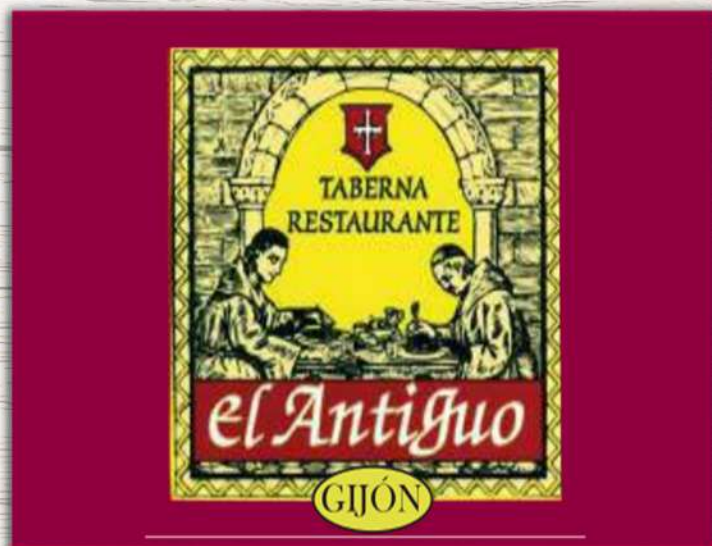


MOLLUSC



LUPINS

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)*