



Casa Antón

MADRID

tradición desde 1952



Entrantes

Starters

(Alérgenos última hoja)

<i>Jamón ibérico (1)</i>	19,00
<i>Iberian cured ham</i>	
<i>Mixta de ibéricos (1)</i>	17,00
<i>Iberian cured meat assortment</i>	
<i>Tabla de quesos de la tierra (1, 7)</i>	15,00
<i>Cheese assortment</i>	
<i>Berenjena en tempura con reducción de melaza y guarnición de salmorejo (3,7)</i>	9,00
<i>Tempura eggplants with reduced molasses & cordoban style cold sauce</i>	
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico (1, 7)</i> ...	9,00
<i>Iberian cured ham homemade croquettes</i>	
<i>Gamba blanca de Huelva (2)</i>	18,00
<i>Grilled special white shrimps (from Huelva)</i>	
<i>Setas empanadas con romesco y ali-oli (1)</i> ..	11,00
<i>Breaded wild mushrooms, romesco & ali-oli sauce</i>	



Ensaladas

(Alérgenos última hoja) *Salads*

De la huerta, con tacos de ventresca (3, 4) 8,50
From the orchard, with tuna belly cubes

De pimientos con ventresca (4) 9,50
Roasted red peppers & tuna belly

De salmón marinado con alcaparras
y reducción de Pedro Ximénez (4) 9,50
Marinated salmon, capers & Pedro Ximénez wine sauce

Huevos y cuchara

Eggs & "spoon"

Sartenada de huevos de corral con...
Special corral fried eggs (served on a pan) with...

DENOMINACIÓN
Huevos del Rey
-LEÓN-

Jamón ibérico (3) | Iberian cured ham. 9,90

Picadillo (3) | Mashed meat. 9,90

Salmorejo cordobés (3, 12) | Cordoban style cold sauce 6,00

Callos a la madrileña 9,90
Madrileña style stewed veal tripe with sauce

Revuelto de morcilla de León
y queso Valdeón (3, 7, 11) 9,00
Scrambled eggs with blood sausage & Valdeón cheese



Arroz

Rice

(Alérgenos última hoja)

Arroz con bogavante (2, 13)
(Para dos personas, precio por persona) . 18,00
Rice with lobster (for two persons, price per person)

Paella mixta (2, 13)
(Para dos personas, precio por persona) . 13,00
Mixed paella (two persons, price per person)

Paella de marisco (2, 13)
(Para dos personas, precio por persona) . 15,00
Shellfish paella (two persons, price per person)

Pescado

Fish

Merluza Casa Antón (4, 8) 18,00
The house special hake

Bacalao en tempura (1, 4) 18,00
Tempura fried cod

Salmón marinado (4) 18,00
Marinated salmon



Carne

Meat

(Alérgenos última hoja)

Chuletón de ternera (600 gr.)	21,00
Grilled veal T-bone (600 gr.)	
Solomillo de ternera	23,00
Grilled veal sirloin	
Chuletillas de lechal	19,00
Grilled suckling lamb chops	
Rabo de toro estofado (12)	18,00
Stewed bull tail	

Hamburguesas



Hamburgers

De ternera, con queso de cabra y cebolla caramelizada (1,7)	9,90
Veal hamburger, with goat cheese y caramelized onion	
De ternera, con queso, tomate, lechuga y cebolla (1)	9,90
Veal hamburger, with cheese, tomato, letucce & onion	
De ternera, con queso y espárragos trigueros (1)	9,90
Veal hamburger, with cheese & wild asparagus	



Postre

Dessert

(Alérgenos última hoja)

Filloas de crema (1, 7, 8)	6,00
Cream filloas (galician style crepes)	
Tarta de queso casera (1, 7)	6,00
Homemade cheese tart	
Postre del día casero (a consultar)	6,00
Homemade daily dessert (consult us)	



Postre

Dessert

(Alérgenos última hoja)

Filloas de crema (1, 7, 8).....	6,00
Cream filloas (galician style crepes)	
Tarta de queso casera (1, 7)	6,00
Homemade cheese tart	
Postre del día casero (a consultar)	6,00
Homemade daily dessert (consult us)	



Nuestra bodega

Our wine warehouse

- Ribera del Duero	
La Planta	15,00
Mahuma	15,00
Señorío Real	15,00
- Ribera del Arlanza	
Monte Amán	12,00
- Rioja	
Beronia crianza	18,00
Ramón Bilbao crianza	20,00
Lealtanza reserva	20,00
Puente del Lago	12,00
- Somontano	
Enate Tapas	15,00
Enate Cavernet Sauvignon	20,00
- Rueda	
Poema	12,00
- Cigales	
Carredueñas	12,00