



LANTIA
COCINA CON ALMA ANDALUZA

Lantia Restaurante

ARRANCAMOS!

*Pregunta por nuestros
fuera de carta*

	MEDIO	PLATO
•Ensaladilla de gambas y emulsión de su coral al oloroso.	5,50	8,00
•Straciatella y tomates aliños almendras garrapiñadas y hierbabuena.		11,20
•Tacos de secreto ibérico al pastor con salsa de aguacate, cebolla encurtida y kikos (2ud).		9,90
•Tabla de Queso de Cabra Payoya (La Pastora Grazalema) acompañada de nueces y mermelada de pimiento asado.		9,50
•Cogollos de lechuga a la brasa , salsa carbonara, chicharrones caseros y queso granapadano. (4unds)		11,50

CLASICOS DE LANTIA

•Bravas Gaditano-Limeñas con espuma de tomate al amontillado, ajonesa y chipotle.	5,90	8,00
•Croquetas de la casa caseras, preguntar por las del día (4ud).		6,50
•Gyozas de lomo en manteca al vapor y salsa de manteca colorá (4ud).		6,90
•Coliflor a la brasa, salsa bearnesa, hierbabuena y polvo de aceitunas negras.		8,50
•Canelón del puchero relleno de su pringá, veloute de su caldo, hierbabuena y garbanzos.		13,50

DEL MAR

•Udon salteado, gambón a la brasa, salsa de marisco y huevo frito.		14,00
•Lomo de atún guisado al toro, parmentier de patata y su jugo.		14,50
•Corvina a la brasa, beurre blanc, manteca colorá y bimi al ajillo.		17,00
•Gambas al ajillo versión, gambas blancas soasadas, pesto marino, jugo de las cabezas al oloroso , salsa de yema de huevo, terminado con nuestro aceite caliente de ajo-guindilla.		16,00

Lantia Restaurante

*Pregunta por nuestros
fuera de carta*

CARNES Y ARROCES

PLATO

•Smashburger de Vaca Retinta con cheddar, cebolla morada, salsa de la casa y patatas fritas.	13,90
•Secreto iberico al mojo de manteca colorá y papas arrugás.	16,00
•Arroz meloso de carrillada con su guiso tradicional.	13,90
•Arroz cremoso de calabaza y setas guisadas.	13,00
•Lomo bajo de Vaca Retinta madurada 21 días a la brasa y patatas fritas.(350 Gr aprox)	32,00
•Steak Tartar de solomillo con encurtidos, salsa de yema de huevo curada y croissant tostado.	18,00
•Albóndigas de Vaca Retinta con salsa Perigord(salsa a base de vino tinto, jugo de carne, pasta de trufa y mantequilla). Acompañada de dados de patatas fritas.	14,90
•Picaña de Vaca Retinta a la brasa, verduras de temporada encominás y salsa trufada (Elige entre patatas fritas o verduras de guarnición) (250 Gr aprox)	24,00
•Presa Ibérica de Bellota a la brasa, salsa de nduja-miel y tirabeques salteados con salsa de ostras. (200 Gr aprox)	21,00

PA' REMATAR!

•Cremoso de yogurt de queso de cabra murciano-granadina (Puerto Carrillo - Sierra de Grazalema), fresas al palo cortado, merenguitos y lima. (Sin Gluten)	6,00
•Tarta de queso al horno casera (QUESARTE CHEESECAKE)	5,90
•Cremoso de chocolate negro, dulce de leche, hojaldre, aceite de oliva y sal. (Sin Gluten)	5,80

INFO

ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALGÚN ALERGENO PREGUNTAR AL PERSONAL DE SALA.

Todos los precios son con IVA incluido.

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1,50€/PERSONA, PAN Y PICOS SIN GLUTEN 2€, PICOS SIN GLUTEN 1€. SI NO DESEAS ESTE SERVICIO, COMUNIQUELO AL PERSONAL DE SALA.

Lantia Restaurante

ALERGENOS

- Ensaladilla de gambas Marisco, huevo y sulfitos.
- Straciatella y tomates aliños Frutos secos, sulfitos y lácteos.
- Tacos de secreto ibérico al pastor Sulfitos y sésamo.
- Tabla de queso la pastora Lácteos, sulfitos, frutos secos.
- Cogollos a la brasa Huevos, lácteos .

- Bravas gaditano-limeñas Gluten, sulfitos y huevo.
- Croquetas de la casa Gluten, huevo y lácteos.
- Gozas de lomo en manteca Gluten y sulfitos.
- Coliflor a la brasa Sulfitos y soja.
- Canelón del puchero Gluten, huevo, lácteos y frutos secos.

- Udon salteado. Pescado, marisco, gluten, sésamo, huevo y sulfitos.
- Lomo de atún guisado Pescado, lácteos y sulfitos.
- Corvina a la brasa, beurre blanc y manteca colorá Pescado, sulfitos y lácteos.
- Gambas al ajillo versión marisco, lácteos, sulfitos, huevo, soja, frutos secos.

- Smashburger de vaca retinta Gluten, huevo, mostaza, sulfitos, lácteos, soja y sésamo.
- Secreto ibérico al mojo Sulfitos.
- Arroz meloso de carrillada Sulfitos y lácteos.
- Arroz cremoso de calabaza y setas sulfitos, lácteos .
- Lomo bajo de retinta Gluten y sulfitos.
- Picaña a la brasa sulfitos.
- Steak Tartar de solomillo Sulfitos, soja , mostaza , lácteos, huevo
- Albóndigas de ternera madurada Sulfitos, gluten ,lácteos.
- Presa ibérica Sulfitos,

- Cremoso de yogurt de queso de cabra payoya Huevo, lácteos, sulfitos.
- Tarta de queso. Frutos secos, Gluten ,lácteos, huevo y soja.
- Cremoso de chocolate negro. Lácteos.

- Pan y picos Gluten, sésamo, soja y lácteos.

"NO PODEMOS ASEGURAR QUE NO EXISTA CONTAMINACIÓN CRUZADA POR TRAZAS. SI POSEE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, AVISE A NUESTRO PERSONAL."

Lantia Restaurante

SIDRA & VERMOUTH

OMNIA #1 - SIDRA FACA NOS DENTES - BOTELLA 23€

Región: Minho Alto (Portugal)

Manzanas de variedades locales , pet-nat .

VERMOUTH ARTESANO - BODEGAS MANUEL ARAGÓN - 3.20€

Palomino y Pedro Ximenez - Chiclana de la Frontera

WACHISNAIS BLANCO - VERMÚT WACHISNAIS - 3.50€

Pedrosa de Duero (Burgos)



ESPUMOSOS

EL CARRASCAL 2024 - BODEGA EN MOVIMIENTO - BOTELLA 30€

Palomino 100% - Pago Carrascal - Sanlúcar de Barrameda

DUMENGE ROSADO - CELLER DUMENGE - BOTELLA 27.00€

Sumoll - Penedés

AT ROCA BRUT NATURE RESERVA 2023 - BODEGA AT ROCA - BOTELLA 24.90€

Parellada, Macabeo & Xarel-lo - D.O Cava - Penedés

GENEROSOS

AMONTILLADO FOSSI - BODEGA PRIMITIVO COLLANTES 3.80 €

Palomino 100% Chiclana de la Frontera

AMONTILLADO TIO DIEGO - BODEGA VALDESPINO - 4.20 €

Palomino 100% D.O Jerez-Xerez-Sherry

MANZANILLA NAVE TRINIDAD EN RAMA - BODEGAS BARBADILLO 4.00 € COPA / ½ BOTELLA 11.50 €

Palomino 100% D.O Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

MANZANILLA SOLERA PLAYA - BODEGAS DEL RIO 3.50 €

Palomino 100% D.O Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

FINO ARROYUELO - BODEGA PRIMITIVO COLLANTES - 3.20 €

Palomino 100% Chiclana de la Frontera

MOSCATEL "GLORIA"- BODEGAS MANUEL ARAGON 2.90 €

MoscateL de Alejandria D.O Jerez-xerez-Sherrr

PEDRO XIMENEZ CASA DEL INCA - EQUIPO NAVAPOS 4.80 €

Pedro Ximénez 100% D.O Montilla-Moriles

SOLERA 1847 - GONZALEZ BYASS 3.00 €

Palomino y Pedro Ximenez D.O Jerez-Xerez-Sherry

DON ZOILO PALO CORTADO - BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT 4.20 €

Palomino 100% D.O Jerez-Xerez-Sherry

OLOROSO ALFONSO - GONZÁLES BYASS - 3.20 €

Palomino Jerez-Xerez-Sherry

Lantia Restaurante

BLANCOS



- EL MUELLE DE OLASO - BODEGA LUIS PÉREZ - COPA 3.30 € / BOTELLA 22 €**
Palomino 100% - Jerez de la frontera
- VIÑA MATALIAN SEMI - PRIMITIVO COLLANTES - COPA 3.30€ / BOTELLA 20 €**
Palomino & Moscatel - Chiclana de la Frontera
- MARELA FRIZZ 5.5 - BODEGAS CONTRERAS RUIZ - COPA 3.00 € / BOTELLA 18 €**
Zalema 50% , Moscatel de Alejandría 50% - Huelva
- VIÑA CAMPIX 2023 - VINOS SEGUN CEDE - COPA 3.60 € / BOTELLA 24.50 €**
Palomino 100% - Pago Campix - Sanlúcar de Barrameda
- UBE MIRAFLORES - COTA45 - BOTELLA 31 €**
Palomino 100% - Pago Miraflores - Sanlúcar de Barrameda
- LA CHALADA - BODEGAS SANZ - COPA 3 € / BOTELLA 18,00 €**
Verdejo 100% (semidulce) D.O Rueda
- CUCÚ - BODEGA BARCO DEL CORNETA -COPA 3.20 / BOTELLA 20 €**
Verdejo 100% - La Seca (Valladolid)
- SETE CEPAS ALBARIÑO- BODEGA CARBALLAL COPA 3,00 / 19,00€**
Albariño 100% Rías Baixas-Val do Salnés
- AREAS DE PEDRANEIRA 2024 - FENTO WINES - COPA 3.80 € / BOTELLA 25 €**
Albariño 100% - D.O Rías Baixas
- VALDESOUTO TREIXADURA 2024 -BODEGA VAL DE SOUTO- COPA 3.20 € / BOTELLA 20 €**
Treixadura, Godello & Loureiro - D.O Ribeiro
- KERPEN RIESLING HANDPICKED 2023 - WEINGUT KERPEN - COPA 3.60 € / BOTELLA 21.90 €**
Riesling - DE Mosel (Alemania)
- CHANZY BOURGOGNE CHARDONNAY LES FORTUNES - CHANZY - BOTELLA 33 €**
Chardonnay -AOC Bourgogne (Francia)

ROSADOS

- CLAVELLINA - BODEGAS RUIZ CONTRERAS 15€**
Syrah 100% D.O Condado de Huelva
- LA GALAXIA - FENTO WINES & QUINTA DA PELLADA - COPA 3.20 € / BOTELLA 21€**
Alfrocheiro 50% , Jaen 30% , Baga 20% Dão (Portugal)

Lantia Restaurante

TINTOS

EL TRIÁNGULO - BODEGA LUIS PÉREZ - COPA 3.50 / BOTELLA 21.50 €

Tintilla de Rota 100% - Jerez de la Frontera

FORLONG ASSEMBLAGE- BODEGAS FORLONG - COPA 3.70 € / BOTELLA 24 €

Syrah 60%, Merlot 30%, Tintilla de Rota 10% El Puerto de Santa María

OCEANIDAS COUPAGE - JUAN BERNAL - COPA 3,60 € / BOTELLA 23 €

Malbec, Syrah & Pinot Noir - Tierra de Cadiz

ACINIPO - BODEGAS F-SCHATZ - BOTELLA 24€

Lemberger - Ronda (Málaga)

TINTILLA CARRASCAL - BODEGA LUIS PÉREZ - BOTELLA 30 €

Tintilla de Rota 100% (12m) - Jerez de la Frontera

BIBERIUS - BODEGAS COMENGE - COPA 3 € / BOTELLA 18.00 €

Tempranillo 100% D.O Ribera del Duero

LA COMETA - QUINTA MILÚ (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3.80 / BOTELLA 26.00 €

Tempranillo 100% (11m) D.O Ribera del Duero - La Aguilera (Burgos)

LA BICICLETA VOLADORA - SAN ADRIÁN (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3 € / BOTELLA 20 €

Tempranillo + Viura (5m) - D.O Rioja

LA NAVE - CASA AURORA (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3.00 / BOTELLA 20 €

Mencia 90% y Otras - Bierzo Alto - Valle del Boeza (León)

COSTUMBRES - VINOS EN VOZ BAJA - COPA 3.80 / BOTELLA 26.00 €

Garnacha 100% 10 meses (barrica) - D.O Rioja - Aldeanueva del Ebro

MATAS ALTAS 2023 - BODEGAS CERRÓN - BOTELLA 29 €

Monastrell - DOP Jumilla (Murcia)

THYMIPOULOS XINOMAVRO NATURE 2022 - APOSTOLOS THYMIPOULOS - BOTELLA 27 €

Xinomavro - Naoussa (Grecia)

MAÇANITA DOURO LETRA F 2023 - MAÇANITA - BOTELLA 29 €

Vidueño - DOC Douro , Porto (Portugal)

VINOS DE POSTRE

MOSCATEL DORADO - BODEGAS CESAR FLORIDO - COPA 4 €

Moscatel de Alejandría 100% - DO.Jerez-Xérèz-Sherry (Chipiona)

VALVERÁN 20 MANZANAS - POMARADAS Y LLAGARES DE SARRIEGO - COPA 6.5 €

Manzanas de variedades locales - Asturias