



LANTIA
COCINA CON ALMA ANDALUZA

Lantia Bar

ARRANCAMOS!

*Pregunta por nuestros
fuera de carta*

	MEDIO	PLATO
•Ensaladilla de gambas y jugo de sus cabezas al oloroso.	5,20	7,50
•Straciatella y tomates aliños con avellana de los toros y hierbabuena.		10,50
•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

PA' COMPARTIR

•Bravas gaditano-limeñas con tomate al amontillado, ajonesa, cebolla morada y aceite picante.	5,90	7,90
•Croquetas de la casa caseras, preguntar por las del día (4ud).		5,80
•Gozas de lomo en manteca al vapor y salsa de manteca colorá (4ud).		6,50
•Coliflor a la brasa, salsa bearnesa, hierbabuena y polvo de aceitunas negras.		8,00
•Canelón del puchero relleno de su pringá, veloute de su caldo, hierbabuena y garbanzos .		13,00

DEL MAR

•Noodles a la llama gamba roja, salsa de marisco y huevo frito.		13,50
•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 y cremoso de avellanas , terminado con nuestro aceite caliente de ajo-guindilla .		16,00

Lantia Bar

CARNES Y ARROCES



	PLATO
•Smashburger de Vaca Retinta con cheddar, cebolla morada, salsa de la casa y patatas fritas.	12,90
•Secreto iberico al mojo de manteca colorá y papas arrugás.	15,50
•Arroz meloso de carrillada con su guiso tradicional.	12,90
•Arroz cremoso de calabaza y setas guisadas.	12,00
•Lomo bajo de Vaca Retinta madurada 21 días a la brasa y patatas fritas.(350 Gr aprox)	28,00
•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.	13,90
•Picaña de Vaca Retinta a la brasa , verduras de temporada encominás y jugo de carne (Elige entre patatas fritas o verduras de guarnición) (250 Gr)	21,00

PA ' REMATAR!

•Crema de tiramisú al amaretto, helado de guinda amarena y galleta.	5,80
•Tarta de queso al horno, salsa de pistachos y galleta (Sin Gluten)	5,50
•Cremoso de chocolate negro, dulce de leche, hojaldre, aceite de oliva y sal. (Sin Gluten)	5,50

(Todo pescado para consumo en crudo ha sido congelado previamente 48h a -20°)
ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALGÚN ALERGENO PREGUNTAR AL PERSONAL DE SALA.

Todos los precios son con IVA incluido.

Lantia Bar

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.

- Noodles a la llama 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.

- Crema de tiramisú al amaretto Huevo, lácteos, gluten , *frutos de cascara y cacahuetes(puede contener trazas helado)*
- Tarta de queso y pistacho Frutos secos, lácteos, huevo y soja.
- Cremoso de chocolate negro Lácteos.

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

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

Lantia Bar



ESPUMOSOS

DUMENGE ROSADO - CELLER DUMENGE - BOTELLA 27€

Región: Penedès

Uvas: Sumoll

GALÁN - BODEGA EN MOVIMIENTO - BOTELLA 28€

Región: Pago Miraflores - Sanlúcar de Barrameda

Uvas: Palomino

GENEROSOS Y VERMUT

AMONTILLADO FOSSI - BODEGA PRIMITIVO COLLANTES 3.80 €

Palomino 100% Chiclana de la Frontera

MANZANILLA PAPIRUSA - BODEGAS LUSTAU 3.20 €

Palomino 100% D.O Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

FINO TIO PEPE - GONZÁLES BYASS 2.20 €

Palomino 100% D.O Jerez-Xerez-Sherry

FINO ARROYUELO - BODEGA PRIMITIVO COLLANTES - 3.20 €

Palomino 100% Chiclana de la Frontera

MOSCATEL "GLORIA"- BODEGAS MANUEL ARAGON 2.20 €

Moscotel de Alejandria D.O Jerez-xerez-Sherry

PEDRO XIMENEZ NECTAR - GONZÁLES BYASS 3.00 €

Pedro Ximénez 100% D.O Jerez-Xerez-Sherry

SOLERA 1847 - GONZALEZ BYASS 2.50

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

VERMUT ARTESANO - BODEGAS MANUEL ARAGON 3.00 €

Palomino y Pedro Ximenez Chiclana

OLOROSO ALFONSO - GONZÁLES BYASS - 3.00 €

Palomino Jerez-Xerez-Sherry

BLANCOS ANDALUCÍA

EL MUELLE DE OLASO - BODEGA LUIS PÉREZ - COPA 3.20 € / BOTELLA 21 €

Palomino 100% - Jerez de la Frontera

CADIFORNIA - BODEGAS VINIFICATE - COPA 3.00 € / BOTELLA 17.00 €

Palomino 100% San Fernando

RAPAGON - SAMUEL PARRAGA - BOTELLA 25 €

Pedro Ximenez & Moscatel - Málaga

PRIMARIO - BODEGA EL PIRAÑA - COPA 3,20€ / BOTELLA 20,00€

Palomino 98% y Moscatel 2% - Trebujena (ECOLOGICO)

UBE MIRAFLORES - COTA45 RAMIRO IBAÑEZ - BOTELLA 30 €

Palomino 100% - Sanlúcar de Barrameda

Lantia Bar

OTRAS DENOMINACIONES

LA CHALADA - BODEGAS SANZ - COPA 3 € / BOTELLA 18,00 €

Verdejo 100% (semidulce) D.O Rueda

REBUF - VENDRELL I RIVED - COPA 3.20 € / 21.00 €

Macabeo & Garnacha blanca D.O Montsant (Cataluña)

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



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)

TINTOS ANDALUCÍA

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

OTRAS DENOMINACIONES

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 €

Mencía 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
