



LANTIA
COCINA CON ALMA ANDALUZA

Lantia Restaurante

ARRANCAMOS!

	MEDIO	PLATO
•Ensaladilla de gambas y emulsión de su coral al oloroso.	5,90	8,00
•Straciatella y tomates aliñaos almendras garrapiñadas y hierbabuena.		11,20
•Tacos de secreto ibérico al pastor con salsa de aguacate, cebolla encurtida y kikos(2ud).		10,90
•Tabla de Queso de Cabra Payoya (La Pastora Grazalema) acompañada de nueces y mermelada de pimiento asado.		10,50
. Sope mexicano, steak tartar picante y mayo huevo frito. (2unds)		10,90

CLASICOS DE LANTIA

•Bravas Gaditano-Limeñas salsa de tomate casero al oloroso, chipotle y mayonesa de ajos asados.	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, puntillitas fritas, guanciales, salsa americana, y emulsión de yema de huevo.		16,00
•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
•Raviolis de Galera, salsa chili-crab al amontillado, cebolleta blanca aliñá y cebolla frita.		16,00
.Cebiche de corvina , leche de tigre al ají amarillo-fruta de la pasión , boniato y cebolla morada.		16,00

Lantia Restaurante

CARNES Y ARROCES

PLATO

•Smashburger de Vaca Retinta con cheddar, cebolla morada, salsa de la casa y patatas fritas.	13,90
•Abanico iberico al mojo de manteca colorá y papas arrugás.	16,90
•Arroz meloso de carrillada con su guiso tradicional.	13,90
•Arroz cremoso de calabaza, setas guisadas y granapadano.	13,00
•Lomo bajo de Vaca Frisona madurada 25 días a la brasa y patatas fritas.(350 Gr aprox)	32,50
•Steak Tartar de solomillo con encurtidos, salsa de yema de huevo curada y croissant tostado.	19,00
•Albóndigas de Ternera guisá en salsa sobrehuesa y patatas .	14,90
.Terrina de cordero guisá, su jugo reducido con mantequilla, crema de coliflor caramelizada y boniato asado.	
.Lasaña crujiente de guiso de cerdo ibérico al butter-oloroso, bechamel, tomate especiado y queso payoyo .	19,00
	14,00

PA' REMATAR!

. Crema de fruta de la pasión, chantilly de coco, gel de lima-limón, galletas y almendras laminadas.	6,00
•Tarta de queso al horno casera (QUESARTE CHEESECAKE) *CONSULTAR SABOR DEL DÍA	5,90
	5,80
•Cremoso de chocolate negro, dulce de leche, hojaldre, aceite de oliva y sal. (Sin Gluten)	

INFO

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

Todos los precios son con IVA incluido.

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1,20€/PERSONA, PAN Y PICOS SIN GLUTEN 2€, PICOS SIN GLUTEN 1€. SI NO DESEAS ESTE SERVICIO, COMUNIQUELO AL PERSONAL DE SALA.

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

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.
- Sope mexicano sulfitos, sésamo, soja, huevo.

- 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.
- Raviolis de Galeras gluten, lácteos, sulfitos, soja, sésamo, mostaza, huevo, pescado y marisco.
- Cebiche de corvina pescado, sulfitos , mostaza ,sesamo , soja.

- Smashburger de vaca retinta Gluten, huevo, mostaza, sulfitos, lácteos, soja y sésamo. (Disponemos de pan sin gluten)
- Secreto ibérico al mojo Sulfitos.
- Arroz meloso de carrillada Sulfitos y lácteos.
- Arroz cremoso de calabaza y setas sulfitos, lácteos (puede ser sin lacteos).
- Lomo bajo de frisona Gluten (patatas) y sulfitos.
- Steak Tartar de solomillo Sulfitos, soja, mostaza, lácteos, huevo y Gluten.
- Albóndigas de ternera Sulfitos, gluten ,lácteos.
- Terrina de cordero sulfitos, lácteos.
- Lasaña gluten, lácteos, sulfitos, huevo, soja,mostaza, sésamo.

- Tarta de queso. Frutos secos, Gluten ,lácteos, huevo y soja.
- Cremoso de chocolate negro. Lácteos.
- Curd fruta de la pasión lácteos , sulfitos , huevo , mostaza (trazas)

- Pan y picos Gluten. Puede contener: sésamo, lácteos, huevo, frutos de cascara, cacahuetes, apio y mostaza.

- Licor de avellana y chocolate. 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

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

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 3.40€ / BOTELLA 20 €**
Palomino & Moscatel - Chiclana de la Frontera
- CAMPIZ VIEJO 2024 - BODEGAS PEPE BLANCO - BOTELLA 30 €**
Vijiriega - Sanlúcar de Barrameda
- UBE MIRAFLORES - BODEGA COTA45 - BOTELLA 28 €**
Palomino 100% - Sanlúcar de Barrameda
- MARELA FRIZZ 5.5 - BODEGAS CONTRERAS RUIZ - COPA 3,30 € / 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
- LA CHALADA - BODEGAS SANZ - COPA 3,20 € / 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 3,20 / 19,00€**
Albariño 100% Rías Baixas-Val do Salnés
- AREAS DE PEDRANEIRA 2024 - FENTO WINES - COPA 3.50 € / BOTELLA 23 €**
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 - BOTELLA 15€**
Syrah 100% D.O Condado de Huelva
- LES PRUNES - CELLER DEL ROURE - COPA 3.20 € / BOTELLA 21€**
Mandó 100% - D.O Valencia

Lantia Restaurante

TINTOS

EL TRIÁNGULO - BODEGA LUIS PÉREZ - COPA 3.70 / BOTELLA 23.00 €

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 - COPA 3.90 € / 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 3.60 € / BOTELLA 21.00 €

Tempranillo 100% D.O Ribera del Duero

LA COMETA - QUINTA MILÚ (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3.90 / BOTELLA 25.90 €

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

LA BICICLETA VOLADORA - SAN ADRIÁN (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3.20 € / BOTELLA 20 €

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

LA NAVE - CASA AURORA (GERMÁN R.BLANCO) - COPA 3.40 / BOTELLA 19.90 €

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

COSTUMBRES - VINOS EN VOZ BAJA - COPA 3.90 / BOTELLA 25.90 €

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

LOMBA DOS ARES 2021 - FEDELLOS DE COUTO - BOTELLA 29 EUROS

Caíño, Mencia, Garnacha - Ribera Sacra (Galicia)

SON LLEBRE NEGRE - CATI RIBOT - BOTELLA 29 EUROS

Escursac 60%, Callet 40% - Mallorca (Islas Baleares)

MATAS ALTAS 2023 - BODEGAS CERRÓN - BOTELLA 26 €

Monastrell - DOP Jumilla (Murcia)

THYMIPOULOS XINOMAVRO NATURE 2022 - APOSTOLOS THYMIPOULOS - BOTELLA 26 €

Xinomavro - Naoussa (Grecia)

MAÇANITA DOURO LETRA F 2023 - MAÇANITA - BOTELLA 29 €

Vidueño - DOC Douro , Porto (Portugal)

VINOS DE POSTRE

1483 NATURALMENTE DULCE - BODEGA EL PARAISO - COPA 5.50 €

Palomino fino asoleada - Puerto Real

MOSCATEL DORADO - BODEGAS CESAR FLORIDO - COPA 4 €

MoscateL de Alejandria 100% - DO.Jerez-Xérèz-Sherry (Chipiona)

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

Manzanas de variedades locales - Asturias

Lantia Restaurante

CARTA DE BEBIDAS

	CAÑA	COPA	CAÑON
Cerveza Victoria	1.60	2.90	3.50
Cerveza Sin Alcohol Grifo	1.60	2.90	3.50
Tercio 0'0 Tostada	2.80 €		
Tercio Daura Sin Gluten	2.80 €		
Tercio Pasos Largos Limón	2.80 €		
Ladrón de Manzana 25 cl	2.20 €		
Tinto de Verano	2.50 €	CAÑON	
Agua 50 cl	2.50 €		
Agua con Gas 50 cl	2.50 €		
Refrescos con gas	2.30 €		
Refrescos sin gas	2.50 €		
Zumo de Piña o Melocotón	1.80 €		
Combinados	5.50 €		
Licores	3.50 €		

TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO