



¡SE TE VA LA PINZA!

Tendedor de curados:

Cecina de león I.G.P., jamón de Teruel D.O.P. y pancetta affumicata.
Denominazione d'Origine sobre pan de pueblo con tomate y olivas

15 €

Tendedor de salazón:

Salmueras, salmón marinado casero y mojama de atún de Cádiz sobre dips de crema de queso con tomate seco de Caspe, queso la Peral y almendras

16 €

No hay **ENTRANTE** que por bien no venga

Jenga de patatas bravas. ¡A jugar! 8 €

Raviolis de patata y yema trufada Tuber Melanosporum (mín. 2 ud.) 2,5 €/ud.

Puerros a la brasa con romesco de pipa de calabaza 8 €

Hummus de remolacha, con chips de tubérculos y pan suflado 10 €

Tostada de foie con mermelada casera de mango 5 €/ud.

Cuidando de "LA FAMILIA"

Ensaladilla de cangrejo y langostinos con mayonesa de aguacate y caviar de trucha 7,5 €

Carpaccio de tomate rosa con helado de albahaca y vinagreta de aceituna negra 9 €

Pimientos morrones asados con ventresca de bonito 8,5 €

Para los pequeños de la casa

Menú Ragazzi: Plato combinado, especial para niños, con medio Antonio clásico, pasta "Mac and Cheesé" y patatas fritas

Bebida

Helado

12,5 €

Pss... Arroz de Contrabando

Nuestros baúles de contrabando están cargados de Arroz brazal Nuovo Maratelli con calidad diferenciada C'Alial. Que nos gusta lo mejor ya es un secreto a voces...

Los anticuarios levantinos nos enseñaron la receta secreta de su salmorreta perfecta. ¡Disfrútala en todos nuestros arroces a la llauna!

Del mar:

Zamburiñas clandestinas

Llauna de frutos del mar, zamburiñas gallegas y tinta de sepia. Acompañada con nuestra mayonesa de espirulina

16 € por 🍴 | Mínimo 🍴🍴

De la montaña:

Foie y morcilla importada

Llauna de morcilla de arroz aragonesa y foie fresco a la plancha. Acompañado con alioli de perejil

16 € por 🍴 | Mínimo 🍴🍴

Del campo:

Pollo de corral

Llauna de verduras frescas y hongos salteados con pollo de corral. Aromatizado con Brisuras de trufa negra Tuber Melanosporum

15 € por 🍴 | Mínimo 🍴🍴

De la huerta:

Verduras de estraperlo

Llauna de verduras y hongos frescos. Regada con caldo vegetal y hebras de azafrán del valle del Jiloca

14 € por 🍴 | Mínimo 🍴🍴

El favorito:

Gamba roja del capo

Llauna de frutos del mar, gambas y gamba roja. Perfumada con azafrán del valle del Jiloca y lágrimas de alioli de perejil

18 € por 🍴 | Mínimo 🍴🍴





LAS ANTIGÜEDADES DE ALCACHOPO



= ACABADO ESPECIAL

= 1 Persona = 2 Personas

Tradicional:

El tradicional cachopo, el de toda la vida, de ternera rubia gallega con relleno de jamón de Teruel D.O. y mucho queso fundido

: 13 € : 21 €

Marselles:

El favorito de la mafia francesa, nuestro cachopo de ternera gallega relleno de queso Revidoux, frambuesas y foie

Foie rallado sobre una cama de canónigos y frutos rojos

: 24 €

Sinaloense:

Desde la tierra mexicana, llega el cachopo del mismísimo cartel de Sinaloa, con ternera gallega rellena de una crema de frijoles habon con culantro y pimientos ahumados, queso Monterey y queso cheddar, acabado con un rebocado de totopos

Salsa cheddar fundida, un toque picante de jalapeños y un aliño de pico de gallo

: 23 €

Peaky Blinders:

Este cachopo ahumado está compuesto por ternera gallega rellena de cecina de León, con queso ahumado navarro salteado con pimientos piquillos de Lodosa

Ahumado con virutas de barril de Jack Daniel's y acabado con piparras Ibarra Langostinoak

: 24 €

Cachopollo:

Nuestro cachopo de pechuga de pollo de corral rebocado con una mezcla de copos de maíz y relleno de queso cremoso, pechuga de pollo braseada y cebolla caramelizada

Col lombarda aliñada con vinagreta de frambuesas y crema agria de queso

: 11 € : 19 €

La Camorra:

En honor a la mafia italiana tenemos este cachopo de ternera gallega relleno de los aromas "caprese". Relleno de pancetta affumicata D.O.P., mozzarella, tomate seco y albahaca fresca

Con un gratinado de mozzarella fundida con una sifonada de albahaca y tomate seco, aromatizado con hierbas de la Toscana

: 22 €

Susurros:

Para todos aquellos que cuentan los secretos tenemos nuestro cachopo de ternera gallega, queso gouda a las finas hierbas, manzana golden y queso asturiano La Peral. Lo mejor de todo es su empanado de polvo de torrezno

Salsa de sidra fresca y queso La Peral

: 23 €

Planeadora del Estrecho:

De contrabando marítimo tenemos este cachopo de atún rojo relleno de tortillas de camarones, un salteado de trigueros con ajoaceite y queso al más puro estilo de la bahía de Cádiz

Ensalada de algas wakame y fideos suflados crujientes

: 13 € : 23 €

Brooklyn's Gangsta:

Directo desde la tierra de las oportunidades llega este cachopo de ternera gallega rellena de salchicha americana ahumada, queso y bacon

Coronado con unos "Mac and Cheese" neoyorkinos

: 24 €

Valhalla:

Desde tierras bálticas llega este cachopo de sésamo blanco y paté de una crema duxelle de setas shiitake, gambones, puerros y paté con un toque de queso

Crema de queso con eneldo sobre rúcula fresca y una vinagreta de encurtidos

: 23 €

Costra Nostra:

Con un rebocado crujiente de sésamo blanco y negro, tenemos este cachopo de ternera gallega rellena de paté de cerdo ibérico y queso gouda

Queso fundido Raclette fundido por encima

: 24 €

Mafia de Arena:

La mafia de la India trae este cachopo de pechuga de pollo adobada en salsa tikka masala rellena de chole de garbanzos hindú, queid y un aliño de pimientos de colores

sobre una cama de rúcula fresca, salsa hindú de yogur aliñado y curry en polvo

: 12 € : 20 €

Los contrabandistas:

Un cachopo tradicional especial para todas aquellas personas intolerantes a la lactosa y al gluten

: 14 €

Al más puro estilo Antonio

Antonio Clásico:

Filete de ternera laminado con huevos a baja temperatura y escamas de sal negra

13 €

Antonio Trufado:

Filete de ternera laminado con huevos a baja temperatura, con una crema de trompetillas negras y trufa negra Tuber Melanosporum rallada

17 €

Antonio Corleone:

Filete de ternera laminado con huevos a baja temperatura, con una salsa carbonara con pancetta affumicata D.O.

15 €

Todos nuestros Cachopos y Antonios incluyen una guarnición a elegir entre: Bastones de patata crujientes caseros con pimientos del Padrón o Brotes verdes de la casa

La oveja negra de la familia

Entrecot de ternera de vaca madurada marcados a la brasa volcánica, con guarnición

18 €



Una comida sin POSTRE, es un traje sin CORBATA

Coulant de chocolate y avellana con helado de yogurt

5,5 €

La tarta de queso definitiva

5,5 €

Sorbete de limón al Puerto de Indias con jarabe de granada

4,5 €

CERVEZA

Copa Alhambra (30 cl) 2,4 €

0.0 2,4 €

Botellín Alhambra 1925 2,4 €

Botellín Alhambra Reserva Roja 2,4 €

Radler 2,4 €

REFRESCOS

Agua mineral 1,8 €

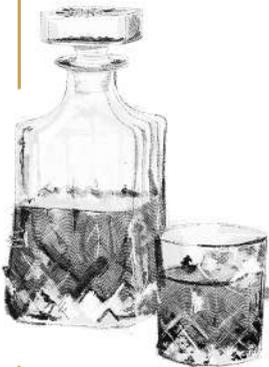
Cocacola (Original - Zero - Light) 2,5 €

Fanta (Naranja - Limón) 2,5 €

Aquarius 2,5 €

Nestea 2,5 €

Zumo (Piña - Naranja - Melocotón) 2,5 €



VINOS

VINO TINTO

		
Care tinto 2021	2,8 €	14 €
Viñas del vero Gewurztraminer	-	18 €
Beronia verdejo 2021	-	16 €
Beronia crianza 2018	-	18 €
Viña Herminia crianza 2017	-	16 €
El andén de la estación 2018	-	19 €
Marqués de Murrieta Reserva 2017	-	25 €
Finca resalso moro 2020	-	18 €
Care Garnacha nativa 2020	-	16 €
La miranda de secastilla 2018	-	18 €
Viñas del vero tinto	-	16 €
Langa classic garnacha centenaria 2019	-	16 €
Pdm prados fusión 2020	-	17 €
Pdm prados syrah 2019	-	19 €

VINO BLANCO

		
Care Garnacha blanca nativa	2,8 €	16 €
Care Chardonnay 2021	-	16 €

VINO ROSADO

Care rosado 2021	2,8 €	12 €
------------------	-------	------

CAVA

Reyes de aragón brut nature "el monje"	-	16 €
--	---	------

DESTILADOS

Combinado	7 €
Combinado PREMIUM	9 €
Chupito	2,5 €
Licor	4 €



CAFÉ / TÉ

Café solo	1,5 €
Café cortado	1,6 €
Café con leche	1,7 €
Especiales	2,3 €

Té tradicional (Verde - Rojo - Negro)	1,6 €
Infusiones (Manzanilla - Poleo - Tila - Rooibos)	1,6 €

