

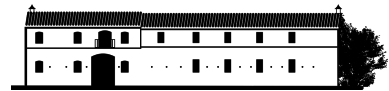


Abrimos todos los días 12:00 - 17:00

Viernes y Sábado 12:00 - 23:00

Martes cerrado

## CORTIJO SAN ANTONIO



Bienvenidos al Cortijo San Antonio, un oasis casi escondido que atesora todo el romanticismo del lugar de reposo favorito de los bandoleros legendarios y recuerda, con orgullo, que uno de sus huéspedes favoritos fue un tal... Miguel de Cervantes, cuando ejercía como recaudador de impuestos a finales del siglo XVI.

Una puesta de sol en su patio central, que cuenta con un abrevadero de piedra que es ejemplo de artesanía popular, una cena en su restaurante de cocina con carácter mediterráneo reinventada con un estilo fresco y actual, o una noche en cualquiera de las habitaciones con techo artesonado, justifican la estancia.

*Welcome to Cortijo San Antonio, an almost hidden oasis that treasures all the romanticism of the favorite resting place of legendary bandits and proudly remembers that one of its favorite guests was a certain... Miguel de Cervantes, when he worked as a tax collector at the end of the century XVI.*

*A sunset in its central courtyard, which has a stone trough that is an example of popular craftsmanship, a dinner at its restaurant with Mediterranean cuisine reinvented in a fresh and modern style, or a night in any of the rooms with coffered ceiling, justify the stay.*

# ENTRADAS

## STARTERS

	Jamón Ibérico de bellota Iberian acorn-fed ham	22€
	Queso curado de oveja Cured sheep cheese	15€
	Cogollo de lechuga con salsa de ajo Lettuce heart with garlic dressing	2'2€
 	Ensaladilla rusa con piparra y ventresca de atún Russian salad with piparra pepper and tuna belly	7€
 	Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos, membrillo y salsa de mostaza y miel Caramelised goat cheese salad with dried fruits quince jelly and honey mustard dressing	12€
 	Anchoa sobre regaña con mantequilla de oveja y mermelada de tomate huevo de toro de Coín Anchovies on bread stick with sheep's butter and "huevo de toro" tomato marmalade from Coín	3'5€
 	Zamburiña tostada con mayonesa de kimchi y ralladura de lima Scallop with kimchi mayonnaise burnt at the table and lime zest	3'5€
 	Morcilla de arroz, mermelada casera de manzana, vino dulce y piñones Rice black pudding, homemade apple jam, sweet wine and pine nuts	6€
 	Migas caseras con sus avíos y huevo frito Housemade breadcrumbs with chorizo, fried peppers, fried egg and orange	10€
 	Croqueta de jamón Ibérico Iberian ham croquette	1'8€
  	Croqueta de seta de temporada y trufa Seasonal mushroom and truffle croquette	2€
 	Revuelto de champiñones al horno, huevos rotos, patatas paja, sal de aceitunas, virutas de jamón y aceite de trufa Mix of baked mushrooms, broken eggs, straw potatoes, olive salt, ham shavings and truffle oil	14€







# CUCHAREO

SOUPS

-  Callos de ternera y cerdo con garbanzos 8€  
Beef and pork tripe soup with chickpeas







# PESCADOS

FISH

-  Bacalao on pisto al estilo de mi abuela y huevo frito 22€  
  Cod with my grandmother's style ratatouille and fried egg
-  Pata de pulpo a la brasa sobre puré de patatas y emulsión de pimentón ahumado 24€  
  Grilled octopus leg over mashed potatoes and smoked paprika emulsion

# CARNES

MEAT

- Presa de cerdo Ibérico a la sal de carbón con mayonesa de huevo y pimienta frito (2 personas) 42€  
 Iberian pork shoulder baked in charcoal salt with egg and fried pepper mayonnaise (2 persons)
- Brocheta de presa de cerdo Ibérico a la parrilla 20€  
Grilled Iberian pork skewered on the grill
-  Cuarto de cochinito asado con su jugo (2 personas) 60€  
Quarter roast suckling pig with its juices (2 people)
-  Paletilla de chivo asada con su jugo 31€  
 Roast goat shoulder with its juices
- Entrecot de ternera de Coín a la parrilla 23€  
Grilled entrecote of beef from Coín
-  Entrecot de ternera de Coín empanado 23€  
 Breaded entrecote of beef from Coín
- Rib-eye de vaca Ayrshire alimentada con chocolate (800/900 gr., 3/4 personas) 80€  
Rib-eye of chocolate-fed Ayrshire beef (800/900 gr., 3/4 people)




















# GUARNICIONES

ACCOMPANIMENTS

Patatas fritas en perol con aceite de oliva Chips fried in olive oil	4'5€
Brocheta de verduras a la parrilla Grilled vegetable skewer	3€
Hojas de cogollo de lechuga al limón Lettuce leaves with lemon juice	3'5€

# POSTRES

DESSERTS

 Tarta de queso manchego  Manchego cheesecake	6€
   Tarta de zanahoria con salsa de mango    Carrot cake with mango sauce	7€
  Coulant de chocolate con helado de vainilla   Chocolate coulant with vanilla ice cream	7€
 Helado de naranja con su piel confitada, crema de ajo negro, gajos de naranja, perlas de AOVE y flores  Orange ice cream with candied peel, black garlic cream, orange slices, EVOO pearls and flowers	7€
  Tarta de chocolate sin gluten con almendras    Gluten-free chocolate cake with almonds	6€

Servicio y pan por persona Service and bread per person	1'5€
--	------