

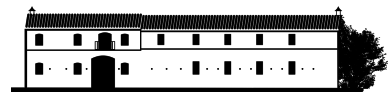
Horario Cortijo San Antonio

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

	Judiones al estilo de mi abuela My grandmother's style bean stew	9€
  	Croquetas de boletus y trufa Boletus and truffle croquettes	14€ 8 UND.
  	Ensaladilla rusa con piparra y ventresca de atún Russian salad with piparra and tuna belly	3'5€ TAPA 9'5€
  	Ensalada de queso de cabra con frutos secos y membrillo Goat's cheese salad with dried fruits and quince jelly	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€
	Revuelto de morcilla, huevos fritos y calabaza a la mantequilla Back pudding, fried eggs and butternut squash	12€
	Chorizo a la brasa sobre pasta de morcilla, emulsión de pimientos fritos y crema de yema de huevo Grilled chorizo sausage on black pudding paste, fried pepper emulsion and egg yolk cream	6'5€ UND.
	Espinaca salteada, bechamel y parmesano rallado Sautéed spinach, béchamel sauce and grated parmesan cheese	10€

SEGUNDOS







MAINS

   	Bacalao frito en tempura con pisto al estilo de mi abuela y huevo a baja temperatura Fried cod in tempura with my grandmother's style ratatouille and poached eggs	22€
--	--	-----

	Arroz de presa Ibérica, setas y alcachofas (min. 2 personas)	18€
	Paella with Iberian pork, mushrooms and artichokes (min. 2 people)	P.P.
	Solomillo de ciervo con su jugo y puré de castaña	28€
	Venison sirloin with its juices and chestnut purée	
	Presa de cerdo Ibérico a la sal, alioli verde y pimientos morrones confitados (2 personas)	44€
	Iberian pork shoulder baked in rock salt, green alioli and confit red peppers (2 people)	
	Presa de cerdo Ibérico a la parrilla sobre pimientos verdes	21€
	Grilled Iberian pork loin with fried peppers	
	Pata de cochinitillo asado con su jugo y cogollo a la brasa con limón	30€
	Roast leg of suckling pig with its juices and grilled cabbage with lemon juice	
	Paletilla de chivo asada con su jugo y patata a la mantequilla	30€
	Roast goat shoulder with its juices and buttered potato	

POSTRES

DESSERTS

	Torrija con crema inglesa y helado de mantequilla tostada	7€
	Torrija with crème anglaise and toasted butter ice cream	
	Tarta de queso manchego	6€
	Manchego cheesecake	
	Mousse de chocolate con helado de fresa, trozos de cookie, crunchy de fresa y petazetas de oro	7'5€
	Chocolate mousse with strawberry ice cream, cookie pieces, strawberry crunch and golden fizzy sherbets	

Pan y aperitivo 1'50€ p.p.
Bread and appetizer

CORTIJO
SAN ANTONIO



Hotel Restaurante & Eventos

Ctra Málaga-Campillos, km 32'5
29566 Casarabonela, Málaga

hotelcortijosanantonio.com

📍 cortijosanantonio

📌 Cortijo Venta San Antoio

IVA incluido