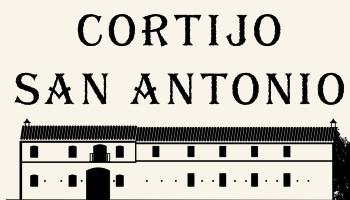


Horario Cortijo San Antonio

Todos los días 12:00 - 17:00

Viernes y Sábado 12:00 - 23:00

Martes cerrado



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

	Queso de oveja curado Cured sheep cheese	11€ <small>MEDIA</small>	15€
	Judiones al estilo de mi abuela My grandmother's style bean stew		10€
	Milhojas de pera, foie de pato, queso de cabra y esturión ahumado Millefeuille of pear, duck foie gras, goat cheese and smoked sturgeon		16€
	Ensaladilla rusa con piparra y ventresca de atún Russian salad with piparra and tuna belly	3'5€ <small>TAPA</small>	10'5€
	Ensalada de queso de cabra con frutos secos y membrillo Goat's cheese salad with dried fruits and quince jelly		14€
	Anchoa sobre regaña con mantequilla de oveja y mermelada de tomate huevo de toro de Coín		3'5€
	Anchovies on bread stick with sheep's butter and "huevo de toro" tomato marmalade from Coín		
	Revuelto de morcilla, huevos fritos y calabaza a la mantequilla Back pudding, fried eggs and butternut squash		15€
	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		7€ <small>UND.</small>
	Espinaca salteada, bechamel y parmesano rallado Sautéed spinach, béchamel sauce and grated parmesan cheese		10€
	Revuelto de habitas baby, tacos de jamón bellota, emulsión de boletus y yema curada en soja Scrambled eggs with baby broad beans, diced ham, boletus emulsion and soy-cured egg yolk		12€
	Espárragos verdes a la brasa sobre salsa romesco de almendra marcona Grilled green asparagus over marcona almond romesco sauce		12 €

PESCADOS

FISH

-  Lubina a la brasa guarnezida con cogollo ecológico y cebolleta de Coín 24€
Grilled sea bass garnished with organic cabbage and spring onions from Coín

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

CARNES

MEATS

-  Arroz de presa Ibérica, setas y alcachofas (min. 2 personas) 18€
P.P.
Paella with Iberian pork, mushrooms and artichokes (min. 2 people)

-  Solomillo de ciervo con su jugo y puré de castaña 28€
Venison sirloin with its juices and chestnut purée

-  Contramuslo de pollo de corral a la brasa sobre mojo picón y patatas fritas 19€
Grilled free-range chicken breast over mojo picón sauce and fries

-  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 con pimientos fritos 21€
Grilled Iberian pork loin with fried peppers

-  Pata de cochinillo asado con su jugo y cogollo a la brasa con limón 26€
Roast leg of suckling pig with its juices and grilled cabbage with lemon juice

-  Paletilla asada con su jugo y patata a la mantequilla 30€
Roast shoulder with its juices and buttered potato

-  Carrillera de vaca estofada al vino tinto y chocolate 70% sobre patatas fritas 21€
Beef cheek stewed in red wine and 70% chocolate over chips

POSTRES

DESSERTS

	Flan de huevo, crema dulce de yema y nata montada	6€
	Egg custard, sweet egg yolk custard and whipped cream	
	Tarta sacher rellena de mermelada de albaricoque	7'5€
	Apricot jam-filled sacher cake	
	Torrija con crema inglesa y helado de mantequilla tostada	7'5€
	Torrija with crème anglaise and toasted butter ice cream	
	Tarta de queso manchego	7€
	Manchego cheesecake	

Pan y aperitivo 1'20€ p.p.
Bread and appetizer



Restaurante Hotel & Eventos

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

hotelcortijosanantonio.com

 cortijosanantonio

 [Cortijo Venta San Antoio](#)

IVA incluido