

Restaurante
"Antoxo"®

Nuestra Carta

Meeresfrüchte
морепродукты

Mariscos

Vorspeisen
закуски

Entradas

Empfehlungen
особые блюда

Recomendaciones

Fisch
рыбные блюда

Pescados

Fleisch
мясные блюда

Carnes

Desserts
десерты

Postres

Gemäß **RD 1420/2006** vom 1. Dezember 2006 zur Verhütung von Parasitose durch Anisakis in Fischereierzeugnissen **INFORMIEREN WIR UNSERE KUNDEN WIE FOLGT:** Der in diesem Betrieb zum Verzehr angebotene, rohe oder praktisch rohe Fisch wurde mindestens 24 Stunden lang einem vorherigen Gefrierprozess bei maximal -20° unterzogen.

В соответствии с указом **RD 1420/2006** от 1 декабря о профилактике анизакидоза, причиной которого является употребление рыбных продуктов, **СООБЩАЕМ, что:** рыба, подаваемая в этом заведении для потребления в сыром или практически сыром виде, подвергнута заморозке на температуру не менее -20 °С в течение минимального срока 24 ч.























**PREMIO
A LA COCINA GALLEGA
EN ESPAÑA**



**ASOCIACIÓN
DE RESTAURANTES
DE BUENA MESA**

Meeresfrüchte

МОРЕПРОДУКТЫ

- | | | |
|---|--|--|
|  | Super-austern
устрицы экстра-большого размера | 2,80€
<i>Ostras super</i> |
|  | Zitronen-venusmuscheln
мидии «альмехас» в лимонном соке | 3,00€
<i>Almejas al limón</i> |
|  | Herzmuscheln
сердцевидки «берберечос» | 20,00€ / 360gr
<i>Berberechos</i> |
|  | Marinierte muscheln
мидии «альмехас» в соусе «маринера» | 23,00€ / 325gr
<i>Almejas marinera</i> |
|  |  Gebackene kamm-muschel
морской гребешок, приготовленный в духовом шкафу | 12,00€
<i>Veiras al horno</i> |
|  |  Kamm-muschel an albariño-wein
морской гребешок в винном соусе «альбариньо» | 12,00€
<i>Veira al vino albariño</i> |
|  | Bunte kamm-muscheln
мидии «самбуриньяс» | 23,00€ / 10 Ud.
<i>Zamburiñas</i> |
|  | Garnelen
креветки | 120,00€ / Kg
<i>Gambas</i> |
|  | Kaisergranate
небольшие омары «сигалас» | 120,00€ / Kg
<i>Cigalas</i> |
|  | Shrimps
таленькие креветки «камаронес» | 140,00€ / Kg
<i>Camarones</i> |
|  | Enten-muscheln
торские утки «персебес» | 140,00€ / Kg
<i>Percebes</i> |
|  | Galizische meerspinne
галисийский краб | 60,00€ / Kg
<i>Centolla gallega</i> |
|  | Taschenkrebs
краб «буэй де мар» | 30,00€ / Kg
<i>Buey de mar</i> |
|  | Seekrebse
небольшие крабы «некорас» | 50,00€ / Kg
<i>Nécoras</i> |
|  | Galizischer ritterkrebs
галисийский лангуст | 130,00€ / Kg
<i>Langosta gallega</i> |
|  | Hummer
омар | 80,00€ / Kg
<i>Bogavante</i> |
|  | Kleine bärenkrebse
небольшие омары «сантиагиньос» | 90,00€ / Kg
<i>Santiaguíños</i> |
|  | Rote garrucha-garnelen
креветки из порта гарручи | 140,00€ / Kg
<i>Gambas de Garrucha</i> |

Vorspeisen

Entrantes

ЗАКУСКИ

-  **Tintenfisch "galizische art"** **18,00€**
осьминог «а феира» *Pulpo "a feira"*
- Kalter schinken** **10,00€**
охлажденная свиная лопатка *Lacón frío*
-    **Saison-gemüse** **10,00€**
(in der pfanne gebraten mit garnelen)
жареные овощи с креветками *Verdura de temporada (salteada con langostinos)*
-    **Hausgemachte teigtasche (mit thunfisch)** **10,00€**
пирог домашний (с тунцом) *Empanada casera (de atún)*
-    **Kroketten aus bohne Eintopf antoxo** **10,00€**
крокеты из фасоли «анточо» *Croquetas de fabada Antoxo*
-  **Foie-blätterteig (mit himbeer coulis)** **15,00€**
слоеный пирог с фуа-гра (и малиновым кули) *Milhojas de foie (con coulis de frambuesas)*
-  **Kamm-muschel-carpaccio (mit zitrusöl)** **18,00€**
салат из мальков угря *Carpaccio de vieiras (con aceite de cítricos)*
-   **Auberginen-pudding (mit paprikasauce)** **10,00€**
«карпаччо из мяса морского гребешка»
(с цитрусовым маслом) *Pudín de berenjenas (con salsa de piquillo)*
- Spargeln (mit frisch gegrillten zwiebeln)** **10,00€**
спаржа (с жареным на углях луком) *Espárragos (con cebolla fresca brasa)*
- Frisches grillgemüse** **14,00€**
ассорти жареных овощей *Parrillada de verduras frescas*
-  **Gartensalat antoxo (mit thunfisch)** **11,00€**
фирменный салат «анточо» (с брюшной частью тунца) *Ensalada de la huerta de Antoxo (con ventresca)*
- Gazpacho mit garnierung (nach saison)** **9,00€**
суп-пюре «гаспачо» из свежих протертых овощей
с сухарями (в весеннее/летнее время) *Gazpacho servido con guarnición (en temporada)*
-  **Warmer kabeljau-salat (mit warmem öl)** **14,00€**
теплый салат с треской (заправленный теплым маслом) *Tibia de bacalao (con aceite templado)*
-  **Sardellen in öl aus jaén** **2,00€**
анчоусы в масле из хаэна *Anchoas en aceite de Jaén (pieza)*
- Galizischer eintopf** **6,00€**
галисийский суп «кальдо гальего» *Caldo gallego*
-   **Fisch-suppe** **8,00€**
рыбный суп *Sopa de pescado*
- Galizischer bohne Eintopf** **12,00€**
галисийское блюдо из фасоли и свинины «фабада» *Fabada a la gallega*
-  **Reifer marantona-käse** **12,00€**
вяленый сыр из саморы *Queso viejo marantona*
- Entenleber an roten beeren** **12,00€**
фуа-гра с ягодами *Foie de pato con frutos rojos*
-    **Tintenfisch-tartar** **12,00€**
тартар из осьминога *Tartar de pulpo*
-  **Ziegenkäse-salat** **10,00€**
салат с козьим сыром *Ensalada de queso de cabra*
-  **Pan por Comensal** **1,50€**

Empfehlungen Recomendaciones

ОСОБЫЕ БЛЮДА



-   **Gegrillter tintenfisch** 17,00€
 осьминог, жареный на углях *Pulpo a la brasa*
-  **Garnelen-salat** 18,00€
салат с крупными креветками *Ensalada de langostinos*
-   **Seehechtfilet "bilbao art"** 24,50€
aus leinenfischerei
спинная часть хека, пойманного на удочку,
по-бильбайски
Lomo de merluza de pincho a la "bilbaína"
-   **Seehecht-kiemenbacken "art des Hauses"** 36,00€
фирменное блюдо «кокочас» ресторана «анточо»
(мясо челюсти хека) *Cocochas de merluza "al estilo"*
-   **Reis mit hummer 2 personen** 60,00€
рис с омаром порция на двоих
Arroz con bogavante 2 personas
-   **Reis mit Seeteufel, Garnelen und Venusmuscheln**
2 personen 50,00€
Рис с морским чертом, креветками и моллюсками на двоих
Arroz con rape, gambas y almejas 2 personas
-  **Gebackener kabeljau "Antoxo-art"** 26,00€
фирменное блюдо ресторана «анточо» из трески,
жареной в духовом шкафу *Bacalao al horno "Tío Xan"*
-   **Kiemenbacken mit garnelen** 45,00€
 «кокочас» (мясо челюсти хека) с креветками
Cocochas con gambas
- T-bone-steak "Art des Hauses" 2 personen** 60,00€
Говядина на ребрышке «аль эстило» порция на двоих
Chuletón de vaca "al estilo" 2 personas
- Chateaubriand "Art des Hauses" 2 personen** 65,00€
фирменный стейк «шатобриан» ресторана «анточо»
порция на двоих
Chateaubriand "al estilo" 2 personas
- Kalbslende an foie "Antoxo-art"** 30,00€
фирменная говяжья спинная вырезка с фуа-гра
ресторана «анточо»
Solomillo de ternera con foie al estilo "Antoxo"
-   **Fischtopf "tante rosa" 2 personen** 45,00€
 рыбное жаркое «тетя роза» порция на двоих
Caldereta pescado a "Tía Rosa" 2 personas
-  **Gebratene meerbrasse (1 kg)** 60,00€
жареный морской лещ, разрезанный вдоль 1 кг
Besugo a la espalda (1kg)
-  **Aale vom miño-fluss (100 gr)** 110,00€
мальки угря из реки миньо 100гр
Angulas del Miño

Mariscada para 2 personas

Meeresfrüchte-platte

FÜR 2 PERSONEN

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ДВОИХ

-   Bunte kamm-muscheln (6 stück)
taschenkrebs (1 stück) meeresbucht-meerspinne (1 stück),
hummer (1 stück), kamm-muscheln (2 stück),
herzmuscheln (400 g.)

мидии «самбуриньяс» 6 шт., краб «буэй де мар» 1 шт.,
речной краб 1 шт., омар 1 шт., морские гребешки 2 шт.,
сердцевидки «берберечос» 400 г

*Zamburiñas (6 piezas), Buey de mar (1 pieza),
Centolla de ría (1 pieza), Bogavante (1 pieza),
Vieiras (2 piezas), Berberechos (400 g)*

150,00€

Fisch

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Pescados

-   Adlerfisch-filet an champagner 23,00€
 спинная часть хариуса в шампанском
Lomo de corvina al champagne
-  Seehecht aus leinenfischerei 24,50€
galizische art (mit kartoffeln)
хек, пойманный на удочку, по-галисийски
(с вареным картофелем «качелос»)
Merluza de pincho a la gallega (con cachelos)
-  Seehecht-nacken mit gebratenem knoblauch 24,50€
Шейная часть хека с жареным чесноком
Cogote de merluza con ajos fritos
-  Seeteufel gegrillt oder galizische art 25,00€
морской черт жареный на углях или по-галисийски
Rape a la brasa o a la gallega
-   Seehecht "Antoxo" 27,50€
  фирменный хек ресторана «анточо»
Merluza "Antoxo"
-  Wilder steinbutt vom grill 30,00€
mit frischem Gemüse
дикий палтус жареный на углях со свежими овощами
Rodaballo salvaje a la brasa con verduras frescas

Fisch

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 

Gebratenes kabeljau-filet mit einer vinaigrette aus spargel und piquillo-paprika **26,50€**
 Жареная спинная часть трески с винегретной заправкой из спаржи и красного сладкого перца
Lomo de bacalao asado con vinagreta de espárragos y pimientos del piquillo
- 
Kabeljau-filet auf galizische art mit knoblauchtunke (öl, knoblauch und paprikagewürz) **26,50€**
 Спинная часть трески по-галисийски с соусом «ахада» (из оливкового масла, чеснока и красного сладкого перца)
Lomo de bacalao a la gallega con ajada (aceite, ajos y pimentón)
- 



Kleine kalamare in ihrer tinte mit reis **23,00€**
 небольшие кальмары с рисом в собственных «чернилах»
Chipirones en su tinta con arroz
- 
Adlerfisch-filet in öl aus Jaén und gemüse **21,00€**
 спинная часть хариуса в масле из хаэна с овощами
Lomo de corvina al aceite de Jaén y verduras
- 




Seeteufel seemannsart **27,00€**
 морской черт в соусе «маринера»
Rape a la marinera
- 

Seehecht-schweife (gefüllt mit meeresfrüchten und frischem gemüse) **25,00€**
 блюдо из хвостовой части хека (с начинкой из морепродуктов и овощей)
Colas de merluza (relleno de marisco con verduras frescas)
- 

Adlerfisch-filets (mit garnelen) **25,00€**
 спинная часть хариуса (с крупными креветками)
Lomos de corvina (con langostinos)
- 
Kabeljau mit paprikas (und karamellisierter zwiebel) **26,50€**
 треска со сладким перцем (и карамелизованным луком)
Bacalao con pimientos (y cebolla caramelizada)
- 
Wolfsbarsch aus O'Grove **45€/Kg**
 Дикий морской окунь из о-грове
Lubina salvaje de O'Grove
- 
Frische SEEZUNGE von der Grillplatte oder an Champagner **60€/Kg**
 Свежевыловленный МОРСКОЙ ЯЗЫК жареный на гриле или запеченный в шампанском
Lenguado a la plancha o al champagne

Fleisch

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
| Schinken mit kohl, chorizo-wurst und kartoffeln | 16,00€ | |
| свиная лопатка с капустой, вяленой колбасой «чорисо» и вареным картофелем | | |
| <i>Lacón con col, chorizo y cachelos</i> | | |
| Gegrillte kalbslenden | 25,00€ | |
| говяжья спинная вырезка, жареная на углях | | |
| <i>Solomillo de ternera a la brasa</i> | | |
| Milchlamm-kotelett | 23,00€ | |
| ребрышки молочного барашка | | |
| <i>Chuletas de cordero lechal</i> | | |
|  | Gepfefferte kalbslende | 28,00€ |
| говяжья спинная вырезка в слегка остром соусе «а ла пимиента» | | |
| <i>Solomillo de ternera a la pimienta</i> | | |
|  | Gepfefferte schweinelende | 22,00€ |
| свиная спинная вырезка в слегка остром соусе «а ла пимиента» | | |
| <i>Solomillo de cerdo a la pimienta</i> | | |
| Milchlamm-schulter vom grill | 25,00€ | |
| жареная передняя нога молочного барашка | | |
| <i>Paletilla de cordero lechal asada</i> | | |
|  | Schweinelende „antoxo art“ | 22,00€ |
| фирменная свиная вырезка ресторана «анточо» | | |
| <i>Solomillo de cerdo “Tío Xan”</i> | | |
|  | Schweinelende (an Málaga-wein) | 22,00€ |
| свиная спинная вырезка (в соусе, приготовленном из вина, произведенного в малаге) | | |
| <i>Solomillo de cerdo (al vino Málaga)</i> | | |
| Eisbein mit Kartoffeln, Kohl und Chorizo | 25,00€ | |
| свиное плечо с картофелем, капустой и вяленой колбасой «чорисо» | | |
| <i>Codillo de lacón con patatas, col y chorizo</i> | | |

Desserts

ДЕСЕРТЫ

- 

Galizischer mandelkuchen 6,00€
 миндальный пирог по-галисийски
Tarta gallega de almendras
- 

Käsekuchen 6,00€
 творожный пирог
Tarta de queso
- 

Galizische crepes mit sahnе (2 stück) 6,00€

 галисийские блины «фильоас» со взбитыми сливками (2 шт.)
Filloas con nata (2 unidades)
- 

Schokoladen-coulant 6,00€

 шоколадный кулан
Coulant de chocolate
- 

Hausgemachte gebratene milch (spanish-style custard squares) 6,00€

 жареные в масле сладкие пирожки «лече фрита»
Leche frita casera
- 
Galizischer busenkäse an quittengelee 8,00€
 сыр «тетилья» с мармеладом из айвы
Queso de tetilla y membrillo
- 

Sahnе-blätterteig 6,00€
 слоеный пирог со взбитыми сливками
Milhoja de nata
- 

Marienkeks-eis 6,00€

 мороженое с печеньем «мария»
Helado de galleta María
- 

Zitronen-sorbet an champagner 7,00€
 лимонный сорбет с шампанским
Sorbete de limón al champagne
- Frisches obst der saison** 6,00€
 свежие сезонные фрукты
Fruta fresca de temporada

Allergene аллержены

- | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|---|
| 
GLUTEN
клейковина | 
KRUSTENTIERE
ракообразные | 
EIER
яйца | 
FISCH
рыбы | 
COCKETS
арахисы | 
SOJA
соевый | 
MOLKEREI
молочная |
| 
SHELL FRUITS
фрукты оболочки | 
SELLERIE
сельдерей | 
SENF
горчица | 
SESAM
кунжутное | 
SULFITE
сульфиты | 
MOLLUSKEN
моллюски | 
SAAT
семена |