

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 анисакидоза, 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 °C в течение минимального срока 24 ч.



**PREMIO
A LA COCINA GALLEGA
EN ESPAÑA**



**ASOCIACIÓN
DE RESTAURANTES
DE BUENA MESA**

10% IVA INCLUIDO - 10% VAT INCLUDED

Mariscos

Meeresfrüchte

МОРЕПРОДУКТЫ

-  **Super-austern / Teil**
устрицы экстра-большого размера / Часть
Ostras super / Pieza
-  **Zitronen-venusmuscheln / Teil**
мидии «альмехас» в лимонном соке / Часть
Almejas al limón / Pieza
-  **Marinierte muscheln**
мидии «альмехас» в соусе «маринера» *Almejas marinera*
-   **Gebackene kamm-muschel**
морской гребешок, приготовленный в духовом шкафу
Veira al horno
-   **Kamm-muschel an albariño-wein**
морской гребешок в винном соусе «альбариньо»
Veira al vino albariño
-  **Bunte kamm-muscheln**
мидии «самбурињас» *Zamburiñas*
-  **Weißer Garnelen**
Белые креветки *Gambas Blancas*
-  **Kaisergranate**
небольшие омары «сигалас» *Cigalas*
-  **Shrimps**
маленькие креветки «камаронес» *Camarones*
-  **Enten-muscheln**
морские утки «персебес» *Percebes*
-  **Galizische meerspinne**
галисийский краб *Centolla gallega*
-  **Taschenkrebse**
краб «буэй де мар» *Buey de mar*
-  **Seekrebse**
небольшие крабы «некорас» *Nécoras*
-  **Gebackener galizischer Hummer**
Запеченный галисийский лобстер
Langosta gallega al horno
-  **Hummer**
омар *Boguvante*
-  **Rote Garnelen**
Красные креветки *Gambas Rojas*
-   **Galizischer Hummer "ANTOXO"**
Галисийский лобстер «ANTOXO»
Langosta Gallega al "ANTOXO"

Vorspeisen

Entrantes

ЗАКУСКИ

 Tintenfisch "galizische art" 200 gr.
осьминог «а феира» 200 gr. *Polpo "a feira"*

   Saison-gemüse
(in der pfanne gebraten mit garnelen)
жареные овощи с креветками *Verdura de temporada (salteada con langostinos)*

   Hausgemachte teigtasche (mit thunfisch)
пирог домашний (с тунцом) *Empanada casero (de atún)*

   Kroketten aus bohneeneintopf antoxo
крокеты из фасоли «анточо» *Croquetas de fabada Antoxo*

 Foie-blätterteig (mit himbeer-coulis)
слоеный пирог с фуа-гра (и малиновым соусом) *Milhojas de foie (con coulis de frambuesas)*

Frisches grillgemüse
ассорти жареных овощей *Parrillada de verduras frescas*

 Thunfisch in "Colora" Butter
Тунец в масле «Колора» *Atún en manteca "Colora"*

  Gartensalat antoxo (mit thunfisch)
фирменный салат «анточо» (с брюшной частью тунца) *Ensalada de la Huerta de Antoxo (con ventresca)*

 Gazpacho mit garnierung (nach saison)
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)
теплый салат с треской (заправленный теплым маслом) *Tibia de bacalao (con aceite templado)*

  Sardellen in öl aus jaén
анчоусы в масле из хазна *Anchoas en aceite de Jaén (piezas)*

Galizischer eintopf
галисийский суп «кальдо гальего» *Caldo gallego*

   Fisch-suppe
рыбный суп *Sopa de pescado*

Galizischer bohneeneintopf
галисийское блюдо из фасоли и свинины «фабада» *Fabada a la gallega*

 Reifer marantona-käse 200 gr.
вяленый сыр из саморы 200 gr. *Queso viejo*

Entenleber an roten beeren
фуа-гра с ягодами *Foie de pato con frutos rojos*

   Tintenfisch-tartar
тартар из осьминога *Tartar de pulpo*

  Ziegenkäse-salat
салат с козьим сыром *Ensalada de queso de cabra*

  La Huerta "Antoxo" Tomate mit Ventresca und Avocado
Ла Уэрта «Антоксо» Помидор с вентреской и авокадо *Tomate de La Huerta "Antoxo"*

 Brot pro Abendessen / Хлеб на обед

Empfehlungen

Recomendaciones

ОСОБЫЕ БЛЮДА

-  **Gegrillter tintenfisch 200 gr.**
осьминог, жареный на углях 200 gr. *Pulpo a la brasa*
-  **Garnelen-salat**
салат с крупными креветками *Ensalada de langostinos*
-  **Seehechtfilet "bilbao art"**
aus leinenfischerei
спинная часть хека, пойманного на удочку,
по-бильбайски *Lomo de merluza de pencho a la "Bilbaina"*
-  **Seehecht-kiemenbacken "art des Hauses"**
фирменное блюдо «кокочас» ресторана «анточо»
(мясо челюсти хека) *Cocochas de merluza "al estilo"*
-  **Reis mit hummer 2 personen**
рис с омаром порция на двоих *Aرز مع bogavante 2 personas*
-  **Reis mit Seeteufel, Garnelen und Venusmuscheln**
2 personen
Рис с морским чертом, креветками и моллюсками на двоих *Aرز مع gare, gambas y almejas 2 personas*
-  **Gebackener kabeljau "Antoxo-art"**
фирменное блюдо ресторана «анточо» из трески,
жареной в духовом шкафу *Bacalao al horno "Tio Xan"*
-  **Kiemenbacken mit garnelen**
«кокочас» (мясо челюсти хека) с креветками *Cocochas con gambas*
-  **Fischtopf "tante rosa" 2 personen**
рыбное жаркое «тетя роза» порция на двоих *Caldereta pescado a "Tia Rosa" 2 personas*
-  **Aale vom miño-fluss 100 gr.**
мальки угря из реки миньо 100gr *Angulas del Miño*

Pescados

Fisch

РЫБНЫЕ БЛЮДА



Gebratenes kabeljau-filet mit einer vinaigrette aus spargel und piquillo-paprika

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)

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

небольшие кальмары с рисом в собственных «чернилах»

Chipirones en su tinta con arroz



Seeteufel seemannsart



морской черт в соусе «маринера»

Rape a la marinera



Wolfsbarsch aus O'Grove

Дикий морской окунь из o-гроуе

Lubina salvaje de O'Grove



Seehechtende mit Tomate und Avocado

Вырезка хека с томатом и авокадо

Lomo de merluza con Tomate y Aguacate

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 анисакидоза, 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 °C в течение минимального срока 24 ч.

Carnes

Fleisch

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Gegrillte kalbslenden 200 gr.

говяжья спинная вырезка, жареная на углях 200 gr.

Solomillo de ternera a la brasa 200 gr.



Gepfefferte kalbslende

говяжья спинная вырезка в слегка
остром соусе «а ла пимиента»

Solomillo de ternera a la pimienta



Gepfefferte schweinelende

свиная спинная вырезка в слегка
остром соусе «а ла пимиента»

Solomillo de cerdo a la pimienta

Milchlamm-schulter vom grill

жареная передняя нога молочного барашка

Paletilla de cordero lechal asada



Schweinelende „antoxo art“

фирменная свиная вырезка ресторана «анточо»

Solomillo de cerdo "Tío Xan"

T-bone-steak "Art des Hauses" 2 personen

Говядина на ребрышке «аль эстило» порция на двоих

Chuletón de vaca "al estilo" 2 personas



Kalbslende an foie "Antoxo-art"

фирменная говяжья спинная вырезка с фуа-гра
ресторана «анточо»

Solomillo de ternera con foie al estilo "Antoxo"

Eisbein mit Kartoffeln, Kohl und Chorizo

свиное плечо с картофелем, капустой
и вяленой колбасой «чоризо»

Codillo de lacaón con patatas, col y chorizo 2 personas

Gemäß der europäischen Verbraucherinformationsverordnung (EU-Verordnung Nr. 1169/2011) informiert dieser Betrieb über das Vorhandensein von Allergenen in unseren Produkten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

В соответствии с Европейским регламентом №1169/2011 о предоставлении информации потребителям, данное заведение предоставляет информацию о наличии аллергенов в нашей продукции. Если вам требуется дополнительная информация, пожалуйста, свяжитесь с нашими сотрудниками.

Desserts

Postres

ДЕСЕРТЫ

-   Galizischer mandelkuchen
миндальный пирог по-галисийски
Tarta gallega de almendras
-   Käsekuchen
творожный пирог
Tarta de queso
-   Galizische crepes mit sahn (2 stück)
галисийские блины «фильоас» со
взбитыми сливками (2 шт.)
Filloas con nata (2 unidades)
-   Schokoladen-coulant
шоколадный кулан
Coulant de chocolate, con helado de vainilla
-   Hausgemachte gebratene milch
(spanish-style custard squares)
жареные в масле сладкие пирожки «лече фрита»
Leche frita casera
-  Galizischer busenkäse an quittengelee
сыр «тетилья» с мармеладом из айвы
Queso de tetilla y membrillo
-   Marienkeks-eis
мороженое с печеньем «мария»
Helado de galleta María
-   Zitronen-sorbet an champagne
лимонный сорбет с шампанским
Sorbete de limón al champagne
- Frisches obst der saison
свежие сезонные фрукты
Fruta fresca de temporada

Allergene allergeny

 GLUTEN глютен	 KRUSTENTIERE ракообразные	 EIER яйца	 FISCH рыбы	 COCKLES аранси	 SOJA соевый	 MÖLKEREI молочная
 SHELL FRUITS фрукты оболочки	 SELLERIE сельдерей	 SENF горчица	 SESAM кунжутное	 SULFITE сульфиты	 MOLLUSKEN моллюски	 SAAT семена

Mariscada para 2 personas

Meeresfrüchteplatte

FÜR 2 PERSONEN

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ДВОИХ

-  Bunte kamm-muscheln (6 stück)
-  taschenkrebis (1 stück) meeresbucht-meerspinne (1 stück),
hummer (1 stück), kamm-muscheln (2 stück),
muscheln (400 g.)
-  мидии «самбуриньяс» 6 шт., краб «буэй де мар» 1 шт.,
 речной краб 1 шт., омар 1 шт., морские гребешки 2 шт.,
моллюски 400 грамм
-  Zamburiñas (6 piezas), Buey de mar (1 pieza),
 Centolla de ría (1 pieza), Bogavante (1 pieza),
Veiras (2 piezas), Almejas (400 g)

Fisch

Pescados

РЫБНЫЕ БЛЮДА

-  Seehecht aus leinenfischerei
galizische art (mit kartoffeln) 230 gr.
хек, пойманный на удочку, по-галисийски
(с вареным картофелем «качелос») 230 gr.
Merluza de pincho a la gallega (con cachelos) 230 gr.
-   Seehecht-nacken mit gebratenem knoblauch
Шейная часть хека с жареным чесноком
Cogote de merluza con ajos fritos
-  Seeteufel gegrillt oder galizische art
морской черт жареный на углях или по-галисийски
Rape a la brasa o a la gallega
-   Seehecht "Antoxo"
 фирменный хек ресторана «анточо»
Merluza "Antoxo"
-  Wilder steinbutt vom grill
mit frischem Gemüse
дикий палтус жареный на углях со свежими овощами
Rodaballo salvaje a la brasa con verduras frescas