

Restaurante
"Antoxo"®

Nuestra Carta

Seafood

Nos fruits de mer

Mariscos

Starters

Nos entrées

Entradas

Recommendations

Nos sugerencias

Recomendaciones

Fish

Nos poissons

Pescados

Meat

Nos viandes

Carnes

Desserts

Nos desserts

Postres

Pursuant to Royal Decree 1420/2006 of 1 December on the prevention of parasitic anisakis worms in fish products, OUR CUSTOMERS ARE INFORMED THAT: the fish served in this establishment that is to be consumed raw or almost raw has undergone a freezing process of -20° or below for at least 24 hours.

En vertu du DR 1420/2006 du 1er décembre relatif à la prévention des infections parasitaires liées à la présence d'anisakis dans les produits de la pêche, NOUS INFORMONS NOS CLIENTS que le poisson servi cru ou pratiquement cru dans cet établissement a été soumis au préalable à un processus de congélation égale ou inférieure à -20° pendant au moins 24 heures.



**PREMIO
A LA COCINA GALLEGA
EN ESPAÑA**



**ASOCIACIÓN
DE RESTAURANTES
DE BUENA MESA**

10% IVA INCLUIDO - 10% VAT INCLUDED

Seafood

NOS FRUITS DE MER

Mariscos

-  **Large oysters / Piece**
Huîtres extra / Pièce *Ostras super / Pieza*
-  **Clams in lemon sauce / Piece**
Palourdes au citron / Pièce *Almejas al limón / Pieza*
-  **Clams marinière**
Palourdes sauce marinière *Almejas marinera*
-   **Baked scallops**
Noix de saint-jacques gratinées *Vieira al horno*
-   **Scallops in albariño wine**
Noix de saint-jacques au vin blanc albariño *Vieira al vino albariño*
-  **Variegated scallops**
Pétoncles *Zamburiñas*
-  **Prawns**
Crevettes *Gambas Blancas*
-  **Norway lobsters**
Langoustines *Cigalas*
-  **Shrimps**
Petites crevettes *Camarones*
-  **Gooseneck barnacles**
Pouces-pieds *Percebes*
-  **Galician spider crab**
Araignée de mer de galice *Cenotia gallega*
-  **Brown crab**
Tourteau *Buey de mar*
-  **Velvet crabs**
Etrilles *Nécoras*
-  **Baked Galician lobster**
Homard galicien au four *Langosta gallega al horno*
-  **Clawed lobster**
Homard *Bogavante*
-  **Red prawns**
Crevettes rouges *Gambas Rojas*
-   **Galician lobster "Antoxo" style**
Homard galicien façon "Antoxo" *Langosta Gallega al "Antoxo"*

Starters

Entradas

NOS ENTRÉES

 Galician-style octopus 200 gr.
(stewed octopus with paprika and olive oil)
Poulpe « a feira » (cuit et assaisonné à l'huile d'olive et au paprika)
Pulpo "a feira"

 Seasonal vegetables (fried with king prawns)
Légumes saison (sautés avec gambas)
Ventura de temporada (saltada con langostinos)

 Home-made pasty (tuna)
Friand maison (thon)
Empanada casera (de atún)

 Antoxo-style 'fabada' croquettes
(made with white bean and sausage stew)
Croquettes de fabada antoxo (cassoulet façon maison)
Croquetas de fabada Antoxo

 Foie gras millefeuille
with a garnish of tomato, pepper, onion and croutons (in season)
Millefeuille de foie gras (et son coulis de framboise)
Milhojas de foie (con coulis de frambuesas)

Grilled fresh vegetables
Grillade de légumes
Parrillada de venturas frescas

 Tuna in "Colorá" butter
Thon au beurre « Colorá »
Atún en manteca "Colorá"

 Antoxo-style garden salad (with tuna belly)
Salade du potager d'antoxo (avec ventresca de thon)
Ensalada de la huerta de Antoxo (con ventresca)

 Gazpacho served with a garnish of tomato, pepper,
onion and croutons (in season)
Gazpacho et sa garniture de tomates, poivrons, oignons
et croutons de pain (en saison)
Gazpacho servido con guarnición (en temporada)

 Warm cod salad (with warm oil)
Salade de morue (et son huile tiède)
Tibia de bacalao (con aceite templado)

 Anchovies in jaen olive oil / Piece
Anchois à l'huile de jaén / Pièce
Anchoas en aceite de Jaén (pieza)

Galician broth (a hearty soup with potatoes,
seasonal vegetables, beans and sausage)
Soupe au chou à la galicienne
Caldo gallego

 Fish soup
Soupe de poisson
Sopa de pescado

Galician-style fabada (white bean and sausage stew)
fabada à la galicienne (cassoulet du nord de l'espagne)
Fabada a la gallega

 Mature marantona cheese 200gr:
Fromage affiné de zamora 200 gr.
Queso viejo 200gr.

Duck foie gras with red fruits
Foie gras de canard aux fruits rouges
Foie de pato con frutos rojos

 Octopus tartare
Tartare de poulpe
Tartar de pulpo

 Goat cheese salad
Salade de chèvre
Ensalada de queso de cabra

 La Huerta "Antoxo" Tomato
with Ventresca (Tuna belly) and Avocado
Tomate «Antoxo» La Huerta avec ventre de thon et avocat
Tomate de La Huerta "Antoxo"

Recommendations

NOS SUGGESTIONS

Recomendaciones

-    **Charcoal-grilled octopus 200 gr.**
Poulpe grillé 200 gr. *Pulpo a la brasa*
-  **King prawn salad**
Salade de gambas *Ensalada de langostinos*
-   **Bilbao-style loin of line-caught hake (with garlic and chilli) 230 gr.**
Pavé de colin petit bateau façon bilbao (ailade et piment rouge) 230 gr. *Lomo de merluza de pincho a la "bilbaina"*
-   **Chef's hake cheeks**
Joues de colin façon maison *Cocochas de merluza "al estilo"*
-   **Rice with clawed lobster (for 2 people)**
Riz moelleux au homard 2 personnes *Arroz con bogavante 2 personas*
-   **Rice with monkfish, prawns and clams (for 2 people)**
Riz à la lotte, crevettes et palourdes 2 personnes *Arroz con rape, gambas y almejas 2 personas*
-  **Chef's baked cod**
Morue au four façon maison *Bacalao al horno "Tío Xan"*
-   **Hake cheeks with prawns**
Joues de colin aux crevettes *Cocochas con gambas*
-   **Tia rosa's fish casserole (for 2 people)**
Matelote de poisson « tia rosa » 2 personnes *Caldereta pescado a "Tia Rosa" 2 personas*
-  **Miño elvers 100 gr.**
Civelles du miño 100 gr. *Angulas del Miño*

 Bread per diner / Pain par diner

Mariscada para 2 personas

Seafood platter

FOR 2 PEOPLE

PLATEAU DE FRUITS DE MER
POUR 2 PERSONNES



Variegated scallops (6), Brown crab (1),
Spider crab (1), Clawed lobster (1), Scallops (2),
Clams (400 gr.)



Pétoncles (6 unités), Tourteau (1 unité),
Araignée de mer de la ria (1 unité), Homard (1 unité),
Noix de saint-jacques (2 unités), Palourdes (400 g)



Zamburiñas (6 piezas), Bucy de mar (1 pieza),
Centolla de ria (1 pieza), Bogavante (1 pieza),
Vieiras (2 piezas), Almejas (400 g)

Fish

NOS POISSONS

Pescados



Galician-style line-caught hake
(with galician potatoes) 230 gr.
Colin petit bateau à la galicienne
(et ses pommes de terre cuites «cachelos») 230 gr.
Merluza de pincho a la gallega (con cachelos)



Tender nape of hake with fried garlic
Nuque de colin accompagnée d'ail frit
Cogote de merluza con ajos fritos



Monkfish, charcoal-grilled
or galician-style 230 gr.
Lotte grillée ou à la galicienne 230 gr.
Rape a la brasa o a la gallega 230 gr.



Antoxo-style hake
Colin façon maison
Merluza "antoxo"



Charcoal-grilled wild turbot
with fresh vegetables 230 gr.
Turbot sauvage grillé accompagné
de légumes frais 230 gr.
Rodaballo salvaje a la brasa con verduras frescas

Fish

NOS POISSONS

Pescados



Roasted cod loin with an asparagus and piquillo pepper vinaigrette

Pavé de morue rôti accompagné d'une vinaigrette aux asperges et aux poivrons del piquillo (petits poivrons rouges)

Lomo de bacalao asado con vinagreta de espárragos y pimientos del piquillo



Galician-Style Cod Loin With An 'Ajada' Sauce (Oil, Garlic and Paprika)

Pavé de morue à la galicienne accompagné d'une sauce à l'ail (huile, ail et paprika)

Lomo de bacalao a la gallega con salsa de ajada (aceite, ajos y pimentón)



Baby squids with rize

Chipirons (petits calamars) à l'encre et au riz

Chipirones en su tinta con arroz



Monkfish marinière

Lotte sauce marinière

Rape a la marinera



O'Grove wild sea bass

Bar sauvage façon O'Grove

Lubina salvaje de O'Grove



Hake loin with tomato and avocado

Longe de merlu à la tomate et à l'avocat

Lomo de merluza con tomate y aguacate

Pursuant to Royal Decree 1420/2006 of 1 December on the prevention of parasitic anisakis worms in fish products, OUR CUSTOMERS ARE INFORMED THAT: the fish served in this establishment that is to be consumed raw or almost raw has undergone a freezing process of -20° or below for at least 24 hours.

En vertu du DR 1420/2006 du 1er décembre relatif à la prévention des infections parasitaires liées à la présence d'anisakis dans les produits de la pêche, NOUS INFORMONS NOS CLIENTS que le poisson servi cru ou pratiquement cru dans cet établissement a été soumis au préalable à un processus de congélation égale ou inférieure à -20° pendant au moins 24 heures.

Desserts

NOS DESSERTS

Postres

- 
Galician almond cake
 Tarte galicienne aux amandes
Tarta gallega de almendras
- 
Cheesecake
 Cheesecake
Tarta de queso
- 
Galician-style crepes with cream (2)
 Crêpes galiciennes à la chantilly (2 unités)
Filloas con nata (2 unidades)
- 
Chocolate coulant
 Fondant au chocolat
Coulant de chocolate
- 
**Homemade leche frita
(spanish-style custard squares)**
 Lait frit maison
Leche frita casera
- 
Galician 'tetilla' cheese with quince jelly
 Fromage tetilla et pâte de coing
Queso de tetilla y membrillo
- 
Marie biscuit ice cream
 Crème glacée aux petites beures
Helado de galleta María
- 
Lemon sorbet with champagne
 Sorbet de citron au champagne
Sorbete de limón al champagne
- Seasonal fresh fruit**
 Fruits de saison
Fruta fresca de temporada

Allergens Allergènes

						
GLUTEN Gluten	CRUSTACEAN Crustacés	EGGS Œufs	FISH Poissons	PEANUTS Cacahuètes	SOYA Soya	MILK Lait
						
NUTS Noix	CELERY Céleri	MUSTARD La Moutarde	SESAME Sésame	SULPHITE Sulfites	SHELLFISH Mollusques	LUPINS Lupins

Meat

NOS VIANDES

Carnes

Charcoal-grilled veal sirloin 200 gr.

Filets de bœuf grillés *Solomillo de ternera a la brasa*

 Veal sirloin with black pepper sauce 200 gr.

Filet de bœuf au poivre *Solomillo de ternera a la pimienta*

 Pork tenderloin with black pepper sauce 200 gr.

Filet de porc au poivre *Solomillo de cerdo a la pimienta*

Roasted shoulder of milk-fed lamb

Épaule d'agneau de lait grillée *Paletilla de cordero lechal asada*

 Chef's pork tenderloin 200 gr.

Filet de porc façon maison *Solomillo de cerdo "Tío Xan"*

Chef's beef t-bone steak (for 2 people)

Côte de bœuf façon maison 2 personnes *Chuletón de vaca "al entño" 2 personas*

 Antoxo-style veal sirloin with foie gras

Filet de bœuf au foie gras façon maison *Solomillo de ternera con foie al estilo "Antoxo"*

Ham hock with potatoes, cabbage and chorizo

Jarret de porc accompagné de pommes de terre, de chou et de chorizo *Codillo de lacón con patatas, col y chorizo 2 pers*

In compliance with European Regulation No. 1169/2011 on the provision of information to consumers, this establishment provides information regarding the presence of allergens in our products. Please contact our staff if you require further information.

Conformément au règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs, cet établissement fournit des informations sur la présence d'allergènes dans nos produits. Pour plus d'informations, veuillez contacter notre équipe.