


# Restaurante Antonio

## Menú

### APERITIVOS / APPETIZERS



JAMON SERRANO Y QUESO MANCHEGO. . . . .	\$12.50
Serrano Ham and Manchego cheese	
PULPO A LA GALLEGA. . . . .	\$14.50
Galician octopus	
SETAS RELLENAS DE ESCARGOTS. . . . .	\$10.50
Mushrooms Stuffed with snails	
SALMON AHUMADO. . . . .	\$11.50
Smoked salmon	
GAMBAS AL AJILLO. . . . .	\$12.00
Garlic shrimp	
CALAMARES FRITOS CON SALSA TARTARA. . . . .	\$8.50
Fried Squid with Tartar Sauce	
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CANGREJO. . . . .	\$10.50
"Piquillo" Pepper Stuffed with Crab Meat	
VIEIRAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO A LA PLANCHA. . . . .	\$12.50
Sea scallops and grilled "Piquillo" pepper	

### SOPAS / SOUPS

SOPA DE AVE CAPELINI. . . . .	\$7.00
Poultry Soup Capelini	
SOPA DE MARISCOS FRESCOS. . . . .	\$9.50
Fresh Seafood Soup	
CREMA DEL DIA. . . . .	\$6.00
Cream of the Day	

### ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CESAR. . . . .	\$7.50
Caesar Salad	
ENSALADA DEL JARDIN. . . . .	\$6.00
Garden Salad	
ENSALADA CONDADO. . . . .	\$8.50
Special Condado Salad	
ENSALADA CAPRESA. . . . .	\$8.50
Capresa Salad	

# Restaurante Antonio

## Menú

### Carnes/Meats

- FILETE MIGNON A LA PARRILLA "PRINCIPE DE ASTURIAS" . . \$32.00  
Grilled Mignon fillet "Prince of Asturias"
- SUPREMA DE POLLO CON LANGOSTINOS "OSCAR".....\$27.00  
Chicken Breast with "Oscar" Prawns
- FILETE DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA MOREL...\$27.00  
Grilled Veal Loin with a Morel Sauce
- CHURRASCO DE RES SALSA CHIMICHURRI CRIOLLA. . . . . \$28.00  
Steak with a chimichurri creole sauce
- SIRLOIN "ANGUS" STEAK A LA PIMIENTA NEGRA.....\$28.00  
Sirloin "Angus" Steak to the black pepper
- CHULETITAS DE CORDERO CON JARABEDE CERVEZA Y MENTA. . \$30.00  
Lamb Chops with a beer and mint syrup
- CHULETON DE TERNERA CON AJO Y PIMIENTA.....\$35.00  
Veal Chop with garlic and pepper

### MARISCOS / SEAFOOD

- PAELLA MARINERA (DOS PERSONAS). . . . . \$52.00  
Seafood Paella(Two Persons-30 min.)
- SALMON FRESCO A LA MOSTAZA Y MIEL. . . . . \$26.00  
Fresh Salmon with honey mustard
- FILETE DE BACALAO FRESCO A LA VASCA. . . . . \$27.00  
Basque Fresh Cod Fish
- RISOTTO DE MARISCOS. . . . . \$26.00  
Seafood Risotto
- FETTUCCHINE CON PESCADOS Y MARISCOS. . . . . \$26.00  
Fettuccine with fish & seafood
- FILETE CHILLO RELLENO DE CANGREJO. . . . . \$27.00  
Snapper Fillet Stuffed with crab
- LANGOSTINOS A LA PLANCHA EN SU MANTEQUILLA. . . . . \$28.00  
Prawns Grilled in Butter
- FILETE DE RODABALLO ESTILO NORMANDA. . . . . \$29.00  
Halibut Fillet "Normande Style"
- PARRILLADA DE MARISCOS. . . . . \$35.00  
Grilled Seafood
- LANGOSTA AL BRANDY "GRAN DUQUE DE ALBA". . . . . \$42.00  
Lobster to the Brandy "Gran Duque de Alba"

*Menú del día/ Menu of the day*

*Aperitivos/Appetizers*

CREMA DE VIANDAS DE PUERTO RICO

Puerto Rican vegetables cream

CREPAS DE QUESO DE CABRA Y ESPINACAS

Creppes of goat cheese and spinach

PULPITOS FRITOS

Fried octopus

FABES CON CHORIZO

Fabes with sausage

*Plato principal/Main Entrée*

FILETE DE CORVINA SALSA MEUNIERE

Basa fillet in meunier sauce

RISOTTO DE MARISCOS

Seafood risotto

FILETE DE TERNERA SALSA MOSTAZA Y MIEL

Veal fillet in a honey mustard sauce

LOMO DE CERDO EN SALSA DE SETAS MOREL

Pork loin in a mushroom morel sauce

