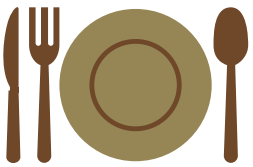


# RESTAURANTE HOTEL ANTONIO

Conil de la Frontera



**CARTA DE COMIDA Y BEBIDA**



**HORARIO DE COCINA**  
**ALMUERZO de 13:00 a 16:30**  
**CENA de 19:30 a 23:30**



**DISPONEMOS DE MENÚ DEL DÍA**



**RESERVE SU MESA**  
**956 44 58 91**



**ENTRANTES FRÍOS**

1. Ensalada de la casa	10.00
2. Ensalada de tomates de Conil con atún	10.00
3. Jamón Ibérico	19.00
4. Surtido Ibérico	18.00
5. Queso manchego	14.00
6. Gambas cocidas o plancha	20.00
7. Cóctel de marisco	12.00

**PESCADOS FRITOS**    1/2 Ración    Ración

8. Boquerones fritos	10.00	13.00
9. Calamares fritos	10.80	18.00
10. Puntillitas fritas	9.80	15.00
11. Chocos fritos	9.80	17.00
12. Cazón en adobo	9.80	15.00
13. Pimientos fritos	9.80	12.00
14. Acedias fritas	9.80	15.00
15. Surtido de pescado		18.00

**PESCADOS A LA PLANCHA**

16. Calamar a la plancha	19,00
17. Choco a la plancha	17.00
18. Lenguado	65€/kg
19. Lubina o dorada	17.00
20. Salmón	17.00
21. Pescado del día (salmonete/pargo...)	65€/kg
22. Pez espada	16.00
23. Tarantelo de atún de almadraba	20.00

**CARNES A LA PLANCHA**

24. Presa ibérica	18.00
25. Solomillo Ternera (con/sin pimienta)	21.00
26. Entrecot	21.00
27. Solomillo Cerdo (con/sin pimienta)	16.00
28. Medallones Solomillo Ternera	22.00
(cubiertos de mermelada de cebolla)	
29. Lomo de Cerdo (con/sin pimienta)	15.00
30. Pechuga de pollo plancha	13.80

**ENTRANTES CALIENTES**

31. Almejas a la casa	20.00
32. Almeja marinera/tío Pepe	19.00
33. Tortillitas de camarones (P.und)	2.50
34. Ortiguillas de mar	19.00
35. Choco al ajillo	17.00
36. Croquetas de cocido	12.00
37. Gambas al ajillo	15.00

**PLATOS DE CUCHAREO**

38. Cocido del día	7.50
(garbanzos, lentejas, fideos marinera, judías)	
39. Sopa de Picadillo	7.50
40. Gazpacho Andaluz	5.00
41. Salmorejo (con huevo duro y jamón)	7.50
42. Paella mixta (Carne-Marisco)	15.00
(mínimo 2 pers.)	
(Arroces por encargo. Precio por persona)	

**PESCADOS AL ESTILO DE LA CASA**

43. Calamar relleno	19.00
44. Solomillo de atún mechado	19.00
45. Bacalao al pilpil	19.00
46. Urta a la roteña	17.00
47. Atún encebollado	16.00
48. Rape a la marinera	20.00
49. Filete de corvina al tío pepe	17.00
50. Tartar de atún	20.00

**CARNES AL ESTILO DE LA CASA**

51. Pata de Cordero al horno	20.00
52. Rabo de Toro	19.00
53. Carrillada ibérica	17.00
54. Perdiz en salsa de piñones	17.00
55. Carne al toro de retinto	15.00
56. Escalope con patatas	13.00
57. Pollo al horno	9.80
58. Albondigas al Pedro Jimenez	16.00

Pan, picos y entremeses/persona 1,30€

Precio en €; I.V.A. Incluido

Consulte con el camarero cualquier duda con los alérgenos:



MOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO



**HUEVOS**

59. Huevos a la flamenca	12.00
60. Revuelto de espárragos y jamón	12.00
61. Tortilla de patatas	10.00
62. Tortilla de jamón	10.00
63. Huevos fritos con patatas	10.00
64. Huevos fritos con patatas y chorizo	12.00
65. Huevos fritos con patatas y jamón	12.00

**PARA COMPARTIR**      1/2 Ración      Ración

66. Tortillitas camarones (4/6 ud.)	9.80	12.00
67. Ensaladilla Rusa Tradicional	9.80	12.00
68. Huevas de choco a la plancha	9.80	16.00
69. Carne Mechada	9.80	15.00
70. Albóndigas de choco y gambas	9.80	15.00
71. Albóndigas de carne	9.80	16.00
72. Atún encebollado	9.80	16.00
73. Solomillo de atún mechado	12.00	19.00
74. Gambas al ajillo	15.00	14.00

**BEBIDAS**

Cerveza copa o tubo	1.50
Refrescos	1.50
Aquarius, Nestea	2.00
Cerveza 1/5 y sin alcohol	1.50
Tercio Estrella Galicia	3.00
Tercio Radler	3.00
Doble de cerveza	3.00
Tinto de verano	1.50
Doble de tinto de verano	2.70
Agua con gas	1.50
Agua pequeña	1.30
Agua grande	2.00
Casera	2.50
Café, té, cola cao	1.30
Jarra de cerveza	8.00
Jarra de tinto de verano	8.00

**PLATOS PARA NIÑOS**

75. Filete de pollo empanado y patatas fritas	10.00
76. Albóndigas en salsa o con tomate y pat.	10.00
77. Lagrimitas de pollo con patatas fritas	10.00
78. Nuggets con patatas fritas	10.00
79. Croquetitas de pollo y jamón con patatas fritas	10.00
80. Macarrones con tomate o boloñesa	7.50

**POSTRES CASEROS**

81. Tarta de la casa	4.90
82. Pudín de la casa	4.90
83. Flan de la casa	4.90
84. Arroz con leche de la casa	4.90
85. Huevos moles de la casa	4.90
86. Helados (ver carta de helados)	
87. Frutas del tiempo (melón, sandía, piña...)	3.90

**FINOS**

	Copa	Botella
Fino de Chiclana	1.80	12.90
Manzanilla de Sanlúcar	1.80	14.90
Jerez (Tío Pepe)	1.80	14.90

**BLANCOS**

	Copa	Botella
Tierra Blanca	2.20	14.90
Barbadillo	2.20	14.90
Verdejo de la Casa	2.20	14.90
Pionero (DO Rias Baixas)		18.00
Castro Rei (DO Ribeiro)		18.00
Cava		19.00

**ROSADOS**

	Copa	Botella
Rosado de la Casa	2.20	14.90

**TINTOS**

	Copa	Botella
Rioja de la Casa (Puente Viejo)	2.20	14.90
Valparaiso (DO Ribera Duero)	3.20	18.00
Raiz-Paramo de Guzmán (RDu)	3.20	18.90
Bordon (DO Rioja)	3.20	18.00
Marqués de Cáceres (DO Rioja)	3.20	18.00
Beronia (DO Rioja)	3.20	18.00

Pan, picos y entremeses/persona 1,30€

IConsulte con el camarero cualquier duda con los alérgenos:

Precio en €; I.V.A. Incluido



MOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO



**COLD STARTERS**

<b>1. Mixed Salad – with tuna fish</b>	<b>10.00</b>
<b>2. Mixed Salad (tomatoes, lettuce, onion)</b>	<b>10.00</b>
<b>3. Iberian ham</b>	<b>19.00</b>
<b>4. Iberian assortment</b>	<b>18.00</b>
<b>5. La Mancha cheese</b>	<b>14.00</b>
<b>6. Cooked or grilled prawns</b>	<b>20.00</b>
<b>7. Sea-food Cocktail</b>	<b>12.00</b>

**FRIED FISHES**

1/2 Portion      Portion

<b>8. Fried Squid ring</b>	<b>10.00</b>	<b>13.00</b>
<b>9. Fried Anchovy</b>	<b>10.80</b>	<b>18.00</b>
<b>10. Fried Littles Squids</b>	<b>9.80</b>	<b>15.00</b>
<b>11. Fried Cuttlefish</b>	<b>9.80</b>	<b>17.00</b>
<b>12. Fried Dogfish</b>	<b>9.80</b>	<b>15.00</b>
<b>13. Fried Peppers</b>	<b>9.80</b>	<b>12.00</b>
<b>14. Fried Soles</b>	<b>9.80</b>	<b>15.00</b>
<b>15. Sea Stinging Nettle</b>		<b>18.00</b>

**GRILLED FISHES**

<b>16. Grilled Squid</b>	<b>19.00</b>
<b>17. Grilled cuttlefish</b>	<b>17.00</b>
<b>18. Sole grilled on the griddle</b>	<b>65€/kg</b>
<b>19. Grilled Gilt-head bream or sea bass</b>	<b>17.00</b>
<b>20. Grilled Salmon</b>	<b>17.00</b>
<b>21. Fish of the day</b>	<b>65€/kg</b>
<b>22. Grilled Sword Fish fillet</b>	<b>16.00</b>
<b>23. Almadraba Tuna Tarantelo</b>	<b>20.00</b>

**GRILLED MEATS**

<b>24. Iberian Prey</b>	<b>18.00</b>
<b>25. Beef sirloin Steak (with/without pepper)</b>	<b>21.00</b>
<b>26. Grilled Entrecot</b>	<b>21.00</b>
<b>27. Pork tenderloin (with/without pepper)</b>	<b>16.00</b>
<b>28. Beef Tenderloin Medallions (topped with onion marmalade)</b>	<b>22.00</b>
<b>29. Pork loin (with or without pepper)</b>	<b>15.00</b>
<b>30. Grilled chicken breast</b>	<b>13.80</b>

**WARM STARTERS**

<b>31. Clams of House</b>	<b>20.00</b>
<b>32. Clams cooked in Sherry with onions</b>	<b>19.00</b>
<b>33. Tiny Shrimp omelette (price uds.)</b>	<b>2.50</b>
<b>34. Fried Squid ring</b>	<b>19.00</b>
<b>35. Cuttlefish in garlic</b>	<b>17.00</b>
<b>36. Meat croquettes</b>	<b>12.00</b>
<b>37. Prawns cooked in sherry garlic</b>	<b>15.00</b>

**SOUP DISHES**

<b>38. Spanish Stew (chickpea, lentil, bean)</b>	<b>7.50</b>
<b>39. Chicken broth garnished</b>	<b>7.50</b>
<b>40. Andalusian Cold Tomato Soup</b>	<b>5.00</b>
<b>41. Cold Tomato and Bread Soup (with hard-boiled egg and serrano ham)</b>	<b>5.00</b> <b>7.50</b>
<b>45. Meat and seafood Paella (minimum 2 pers.)</b>	<b>15.00</b>

(Rice dishes made to order. Price per person)

**HOUSE STYLE FISH**

<b>43. Stuffed Squid</b>	<b>19.00</b>
<b>44. Larded tuna fillet</b>	<b>19.00</b>
<b>45. Cod in pil-pil sauce</b>	<b>19.00</b>
<b>46. Sea Bream in Sauce</b>	<b>17.00</b>
<b>47. Tuna in onion style</b>	<b>15.00</b>
<b>48. Monkfish in pickled sauce</b>	<b>20.00</b>
<b>49. Sea Bass Fillet in Sherry tío pepe</b>	<b>16.00</b>
<b>50. Almadraba Tuna Tartar</b>	<b>20.00</b>

**HOUSE STYLE MEATS**

<b>51. Oven-roasted Lamb Shank</b>	<b>20.00</b>
<b>52. Oxtail Stew (traditional bull tail stew)</b>	<b>19.00</b>
<b>53. Braised Ibérico Pork Cheeks</b>	<b>17.00</b>
<b>54. Partridge in Pine Nut Sauce</b>	<b>17.00</b>
<b>55. Retinto Beef Stew “al Toro” Style (traditional Andalusian preparation)</b>	<b>15.00</b>
<b>56. Breaded Veal Cutlet with Potatoes</b>	<b>13.00</b>
<b>57. Oven-roasted Chicken</b>	<b>9.00</b>
<b>58. Meatballs in Pedro Ximénez Wine Sauce</b>	<b>16.00</b>

Bread, breadsticks and appetizers per person 1,30  
Ask the waiter if you have any questions about allergens:

Price in €; VAT Including



MOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO



**EGGS**

59. Egg, tomato, peppers, sausage, ham	12.00
60. Scambled Eggs (asparagus and ham)	12.00
61. Omelette with potatoes	10.00
62. Omelette with ham	10.00
63. Fried Eggs with Potatoes	10.00
64. Fried Eggs with Potatoes and chorizo	12.00
65. Fried Eggs with Potatoes and ham	12.00

**DISHES TO SHARE**      1/2 Portion      Portion

66. Crispy Shrimp Fritters (4/6 pcs)	9.80	12.00
67. Russian salad	9.80	12.00
68. Grilled Cuttlefish Roe	9.80	16.00
69. Slow-Roasted Shredded Pork	9.80	15.00
70. Cuttlefish & Shrimp Meatballs	9.80	15.00
71. Beef Meatballs	9.80	16.00
72. Tuna in onion style	9.80	16.00
73. Stuffed Tuna Tenderloin	12.00	19.00
74. Garlic Prawns	15.00	14.00

**BEVERAGES**

Beer cup or glass	1.50
Beverages	1.50
Aquarius, Nestea	2.00
Beer 1/5 and without alcohol	1.50
Third of beer Estrella Galicia	3.00
third of beer Radler	3.00
Double Beer	3.00
Red Wine and Soda Limonade	1.50
Double Red Wine and Soda Limonade	3.00
Agua con gas	1.50
Small Water Bottle	1.30
Big Water Bottle	2.00
Soda Water	2.50
Coffee, tea, cacao	1.30
Tankard of Beer 1L	8.00
Tankard of Red Wine and Soda 1L	8.00

**DISHES FOR CHILDREN**

75. Breaded Chicken Fillet with French Fries	10.00
76. Meatballs in Sauce or Tomato Sauce & French Fries	10.00
77. Crispy Chicken Bites with French Fries	10.00
78. Chicken Nuggets with French Fries	10.00
79. Mini Chicken & Ham Croquettes with Fries	10.00
80. Macaroni with Tomato Sauce or Bolognese	7.50

**HOME-MADE DESSERT**

81. Homemade Cake	4.90
82. Homemade Pudding	4.90
83. Homemade Flan (crème caramel)	4.90
84. Homemade Rice Pudding	4.90
85. Homemade Sweet Egg Yolk Cream	4.90
86. Ice Cream (see ice cream menu)	4.90
87. Seasonal Fruit	3.90

**SHERRY**

	Cup	Bottle
Sherry of Chiclana	1.80	12.90
Manzanilla of Sanlúcar	1.80	14.90
Sherry of Jerez (Tío Pepe)	1.80	14.90

**WHITE WINE**

	Cup	Bottle
Tierra Blanca	2.20	14.90
Barbadillo	2.20	14.90
Verdejo de la Casa	2.20	14.90
Pionero (DO Rias Baixas)		18.00
Castro Rei (DO Ribeiro)		18.00
Cava		19.00

**ROSE WINE**

	Cup	Bottle
Rosé wine of house bottle	2.20	14.90

**RED WINE**

	Cup	Bottle
Rioja de la Casa (Puente Viejo)	2.20	14.90
Valparaiso (DO Ribera Duero)	3.20	18.00
Raiz-Paramo de Guzmán (RDu)	3.20	18.90
Bordon (DO Rioja)	3.20	18.00
Marqués de Cáceres (DO Rioja)	3.20	18.00
Beronia (DO Rioja)	3.20	18.00

Bread, breadsticks and appetizers per person 1,30  
Ask the waiter if you have any questions about allergens:

Price in €; VAT Including



MOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO



**KALTE VORSPEISEN**

1. Gemischter Salat – mit Thunfisch	10.00
2. Gemischter Salat (Tomaten, Kopfsalat, Zwiebeln)	10.00
3. Iberischer Schinken	19.00
4. Iberische Auswahl	18.00
5. Manchego-Käse	14.00
6. Garnelen – gekocht oder gegrillt	20.00
7. Meeresfrüchte-Cocktail	12.00

**FRITTIERTE FISCHE**

1/2 Portion    Portion

8. Frittierte Tintenfischringe	10.00	13.00
9. Frittierte Sardellen	10.80	18.00
10. Frittierte kleine Tintenfische	9.80	15.00
11. Frittierter Sepia	9.80	17.00
12. Frittierter Dornhai	9.80	15.00
13. Frittierte Paprikaschoten	9.80	12.00
14. Frittierte Seezungen	9.80	15.00
15. Frittierte Meeranemonen	18.00	

**GEGRILLTE FISCHE**

16. Gegrillter Tintenfisch	19,00
17. Gegrillter Sepia	17.00
18. Seezunge	65€/kg
19. Wolfsbarsch oder Goldbrasse	17.00
20. Lachs	17.00
21. Fisch des Tages (Rotbarbe ...)	65€/kg
22. Schwertfisch	16.00
23. Thunfisch-Tarantelo aus der Almadraba	20.00

**GEGRILLTES FLEISCH**

24. Iberisches Schweinefleisch	18.00
25. Rinderfilet (mit/ohne Pfeffer)	21.00
26. Entrecôte	21.00
27. Schweinefilet (mit/ohne Pfeffer)	16.00
28. Rinderfilet-Medaillons (mit Zwiebelmarmelade überzogen)	22.00
29. Schweinerücken (mit/ohne Pfeffer)	15.00
30. Gegrillte Hähnchenbrust	13.80

**WARME VORSPEISEN**

31. Hausgemachte Venusmuscheln	20.00
32. Venusmuscheln nach Matrosenart / mit Tio-Pepe-Soße	19.00
33. Garnelenküchlein (Stückpreis)	2.50
34. Meeresanemonen (frittiert)	19.00
35. Tintenfisch in Knoblauchöl	17.00
36. Krokette vom Eintopf	12.00
37. Garnelen in Knoblauchöl	15.00

**EINTOPFGERICHTE**

38. Eintopf des Tages (Hausgemachter Eintopf)	7.50
39. Hackfleischsuppe	7.50
40. Andalusischer Gazpacho	5.00
41. Salmorejo (kalte Tomatensuppe)	5.00
42. Paella gemischt (Fleisch und Meeresfrüchte) (mindestens 2 Personen)	7.50 15.00

(Reisgerichte auf Bestellung. Preis pro Person)

**FISCHE NACH HAUSART**

43. Gefüllter Tintenfisch	19.00
44. Geschmortes Thunfisch-Filet	19.00
45. Kabeljau "Pilpil"-Art	19.00
46. Urta nach Roteña-Art (Goldbrasse nach Roteña-Art)	17.00
47. Thunfisch mit Zwiebeln	15.00
48. Seeteufel nach Matrosenart	20.00
49. Zackenbarsch-Filet "Tio Pepe"-Art	16.00
50. Thunfisch-Tatar	20.00

**FLEISCH NACH HAUSART**

51. Gebackene Lammkeule	20.00
52. Ochsenchwanz	19.00
53. Iberische Schweinebäckchen	17.00
54. Rebhuhn in Pinienkernsoße	17.00
55. Rindfleisch „al toro“ vom Retinto-Rind	15.00
56. Schnitzel mit Kartoffeln	13.00
57. Gebratenes Hähnchen	9.00
58. Fleischklößchen in Pedro-Ximénez-Soße	16.00

Brot, Picos und Vorspeisen pro Person 1,30 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an den Kellner:

Preis in €; MwSt. inklusive



MOSTAZA    MOLUSCOS    HUEVOS    CACAHUETES    LECHE    SÉSAMO    SULFITOS    SOJA    ALTRAMUCES    GLUTEN    CRUSTÁCEOS    PESCADO    FRUTOS SECOS    APIO



## EIER

59. Spanisches Bauernfrühstück	12.00
60. Rührei mit Spargel und Schinken	12.00
61. Spanisches Kartoffelomelett	10.00
62. Omelett mit Schinken	10.00
63. Spiegeleier mit Kartoffeln	10.00
64. Spiegeleier mit Kartoffeln und Chorizo	12.00
65. Spiegeleier mit Kartoffeln und Schinken	12.00

## GERICHTE ZUM TEILEN 1/2 Portion Portion

66. Garnelenküchlein (4/6 Stück)	9.80	12.00
67. Traditioneller Russischer Salat	9.80	12.00
68. Gegrillte Tintenfischrogen	9.80	16.00
69. Geschmortes Fleisch	9.80	15.00
70. Tintenfisch- und Garnelen-Frikadellen	9.80	15.00
71. Fleischfrikadellen	9.80	16.00
72. Thunfisch mit Zwiebeln	9.80	16.00
73. Geschmortes Thunfischfilet	12.00	19.00
74. Garnelen in Knoblauchöl	15.00	14.00

## GETRÄNKE

- Bier im Glas oder "Tubo" (kleines Bierglas) 1.50
- Erfrischungsgetränke 1.50
- Aquarius, Nestea 2.00
- Bier 0,2 l und alkoholfreies Bier 1.50
- Estrella Galicia 0,33 l 3.00
- Radler 0,33 l 3.00
- Doppeltes Bier (0,4–0,5 l) 3.00
- Tinto de Verano (Rotwein mit Limo) 1.50
- Doppelter Tinto de Verano 3.00
- Sprudelwasser 1.50
- Kleines Wasser (0,33 l) 1.30
- Großes Wasser (0,5–1 l) 2.00
- Casera (spanisches Sodawasser) 2.50
- Kaffee, Tee, Kakao (Cola Cao) 1.30
- Bierkrug 8.00
- Krug Tinto de Verano 8.00

## GERICHTE FÜR KINDER

75. Panierte Hähnchenfilets mit Pommes	10.00
76. Fleischklößchen in Sauce oder mit Tomatensoße und Pommes Frites	10.00
77. Hähnchenstreifen mit Pommes Frites	10.00
78. Nuggets mit Pommes Frites	10.00
79. Kleine Kroketten mit Hähnchen und Schinken	10.00
80. Makkaroni mit Tomatensoße oder Bolognese	7.50

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

81. Hausgemachter Kuchen	4.90
82. Hausgemachter Pudding	4.90
83. Hausgemachter Flan	4.90
84. Hausgemachter Milchreis	4.90
85. Süßspeise aus Eigelb und Zucker	4.90
86. Eis – siehe Eiskarte	4.90
87. Saisonale Früchte (Melone, Ananas...)	3.90

## TROCKENE SHERRYWEINE Weinglas Flasche

Trockener Sherry aus Chielana	1.80	12.90
Leichter, trockener Sherry	1.80	14.90
Klassischer Fino-Sherry aus Jerez	1.80	14.90

## WEISSWEINE Weinglas Flasche

Weißwein aus AndalusienTrockener	2.20	14.90
Weißwein aus Sanlúcar	2.20	14.90
Frischer Verdejo-Weißwein des Hauses	2.20	14.90
Albariño aus Galicien (D.O. Rías Baixas)	18.00	
Weißwein aus Ribeiro (Galicien)	18.00	
Cava – Spanischer Schaumwein	19.00	

## ROSÉWEINE Weinglas Flasche

Rosé wine of house bottle	2.20	14.90
---------------------------	------	-------

## ROTWEINE Weinglas Flasche

Haus-Rioja	2.20	14.90
Rotwein aus Ribera del Duero	3.20	18.00
Rotwein aus Ribera del Duero	3.20	18.90
Rioja-Rotwein	3.20	18.00
Rioja-Rotwein	3.20	18.00
Rioja-Rotwein	3.20	18.00

Brot, Picos und Vorspeisen pro Person 1,30 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an den Kellner:

Preis in €; MwSt. inklusive



MOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO