

Servicio de pan 1.90€ por persona
(pan casero, crackers y picos)
Si no desea pan le rogamos nos lo indique/
If you do not want bread service please advise

La carta - The menu

Entrantes - Appetizers

NUEVO

Hummus de berenjena ^{0%} ^V
con pan de pita o plátano macho

Eggplant hummus with pita bread or banana chips. 1,11. 10,50€

Ensaladilla rusa clásica con tartar de atún o salmón

Classic cold potato and mayonnaise salad with
tuna or salmon tartare. 1,3,4. 14,50€

Salmorejo con fresas, polvo de pistacho, pesto y albahaca ^V

Cold tomato soup with strawberries, pistachio powder, pesto and basil. 1,7, 8. 6,50€

Tartar de atún de almadraba sobre ^{0%}
patatas aliñadas gaditanas

Almadraba tuna tartar with local potatoes salad, seasoned with
extra virgin olive oil. 1, 4, 6. 14,50€

Guacamole casero con totopos ^{0%} ^V NUEVO

Guacamole with tortilla chips. 7. 10,50€

Carpaccio de atún de almadraba con guacamole y lascas de queso ^{0%}

Tuna carpaccio with guacamole and cheese. 4 y 7. 14€

Tacos de atún de almadraba con mango y guacamole (2 uu.)

Red tuna tacos with mango and guacamole (2 pieces). 1, 4, 6.

9€ Extra taco 4,50€

Croquetas de jarrete de ternera con mayonesa trufada (5 uu.) ^{NUEVO}

Beef fritters . 1, 3, 7. 9,50€

De la huerta - From the orchard

B Ensalada de burrata con canónigos, ^{0%}

fresas, tomates confitados, piñones y pesto

Burrata salad with strawberries, candied tomatoes,
pine nuts, canons and pesto. 7 y 8. 12,50€

B Ensalada de tirabeques, mango, aguacate, ^{0%} ^V
espárragos verdes, frutos rojos y micromezclum.

Tirabeque salad, mango, avocado, green asparagus and miniletuce. 12€

B Wok de verduras y fideos chinos ^V

(zanahoria, broccoli, espárrago verde, pimiento verde, rojo y amarillo, col,
coliflor, calabacín, lombarda, tirabeque)

Selection of veggies wok

(carrot, broccoli, green asparagus, green, red and yellow pepper,
cabbage, cauliflower, zucchini, lombard and tirabeque). 1, 2, 6. 11€

Pad thai, pasta y arroz - Pad thai, pasta & rice

Gyozas fritas de pato (6 unidades)

Fried duck gyozas (6 pieces). 1, 3 y 6. 8€

Raviolis de alcachofas, langostinos y
jamón ibérico con salsa de puerros al cava (5 unidades)

Artichoke, prawn and Iberian ham ravioli

with leek sauce with cava. 1,2, 3, 6, 7 y 11. 11,50€

Canelón de pollo con puerros, bechamel y mozzarella

Chicken cannelloni with leeks, bechamel and mozzarella. 1, 3 y 7. 12,50€

Pad thai con pollo, verduras, huevo escalfado y salsa de ostras

Pad thai with chicken, mixed vegetables,

poached egg and oyster sauce. 1, 2, 4, 6 y 11. 12,50€

Pollo - Chicken

Medio pollo asado al carbón con tomates confitados, patatas fritas
y salsa de cream de Jerez

1/2 Grilled chicken with candied tomato,

fried potatoes and sherry sauce and sherry sauce. 1 y 12. 12,50€

Alitas de pollo con salsa Teriyaki y patatas fritas

Chicken wings with Teriyaki sauce and french fries. 1, 6 y 11. 12,50€

Pollo a la canilla con Harveys Amontillado y patatas fritas

Little Chicken portions macerated in Harveys Amontillado sherry wine

sherry wine and french fries. 1, 6 y 12. 12€

“DONUT de pollo relleno de mozzarella” (2 uu.) ^{NUEVO}

Chicken donut stuffed with Mozzarella cheese 1, 3 y 7. 9,00€

Principales - Main courses

B Brioche de costilla ibérica BBQ con queso cheddar y patatas fritas ^{NUEVO}

Brioche with Iberian BBQ rib and cheddar cheese 1, 6, 7. 11,50€

“Smash burger” trufada ^{NUEVO}

Doble “smash burger” de vaca madurada (2x100 grs.), huevo frito, cheddar,
salsa de trufa negra con pan brioche.

Double smash burger, fried egg, cheddar cheese, black truffle sauce. 1, 3 y 7. 12,50€

Huevos fritos con jamón ibérico ^{0%}
y patatas fritas de Sanlúcar (3 huevos)

Fried eggs (3) with iberian ham and homemade french fries. 3. 13,50€

Albóndigas de lomo alto de vaca Retinta
con salsa de tomate casera y palo cortado (5 uu.)

Beef tenderloin meatballs with home made

tomato sauce and Palo Cortado sherry wine. 3. 12,50€

Salmón ahumado al instante sobre torta de maíz
con guacamole, chutney de tomate, pesto y cherry confitado
(2 unidades)

Instantly smoked salmon on corn cake with guacamole, tomato chutney,
pesto and candied cherry (2 pieces). 1, 2, 4, 6, 7.

12€ Extra torta 6,00€

“Chanchito Char Sui”

Solomillo de cerdo con arroz basmati,

setas y mahonesa de salsa hoisin y ajo negro

Pork tenderloin with basmati rice, mushrooms and mayonnaise

with black onion and hoisin sauce. 1, 2, 3, 4, 6 y 12. 12,50€

Codillo de cerdo al carbón con patatas asadas y mix de verduras

Charcoal pork knuckle with roasted potatoes and veggies mix. 1, 2, 6 y 11. 15€

Magret de pato

con salsa de frutos rojos, verduras baby y patatas Parisien

Duck margin with red fruit sauce, baby veggies and Parisian potatoes. 14€

Costilla de cerdo ahumada con salsa BBQ Jack Daniels
patatas asadas y wok de verduras Smoked pork ribs. 1, 2 y 6. 12,50€

Lomo alto de vaca argentina (aprox. 200 gr.)

Argentine beef tenderloin with roasted potatoes and grilled veggies. 1, 2, 6 y 11. 16,50€

Lomos de lubina con pisto y crujiente de jamón

Braised seabass on a bed of ratatouille and crispy ham. 4. 13,50€

“Fish&Chips”

Gallo rebozado y patatas fritas caseras

Battered Roosterfish with homemade french fries . 1, 3, 4, 7 y 10. 12,50€

La carta - The menu

Pokes - Hawaiian style pokes

B Poke de salmón - Saimon poke

(Arroz, salmón, cebolla morada, aguacate, alga wakame y semillas de sésamo)
(Rice, salmon, red onion, avocado, wakame seaweed). 1, 2, 4, 6 y 11. **13€**

B Poke de atún - Tuna poke

(Arroz, atún, cebolla morada, aguacate, alga wakame y semillas de sésamo)
(Rice, tuna, onion, avocado and wakame seaweed). 1, 2, 4, 6 y 11. **13€**

B Poke mixto - Mixed poke

(Arroz, salmón, atún, langostinos, cebolla morada, aguacate, alga wakame y semillas de sésamo)
(Rice, salmon, tuna, big prawns, onion, avocado, wakame seaweed and sesame seeds). 1, 2, 4, 6 y 11. **13,50 €**

B Poke de pollo - Chicken poke

(Arroz, pollo, mango, aguacate, tomate cherry y cebolla crujiente)
(Rice, chicken, mango, avocado, cherry tomato and crispy onion). 1, 2, 6 y 11. **13€**

B Poke vegano - Vegan poke 0% V

(Arroz, hummus de aguacate, cebolla morada, edamame, zanahoria y piña)
(Rice, avocado hummus, chives, edamame, carrot and pineapple). 6 y 11. **13€**

Postres caseros - Homemade desserts

Fondue de chocolate caliente con surtido de fruta, nubes y licor de cerezas (para 2 personas) **NUEVO**

Hot chocolate with assorted fruits and marshmallows (for 2). 1, 7 y 12. **14€**

Tarta de queso fundente **NUEVO**

Melting cheese cake. 1, 3 y 7. **7€**

Piña asada con helado y crumble de almendras

Grilled pineapple with ice cream and almond crumble. 1, 7, 8. **7€**

Piña natural refrescante con miel, ralladura de lima y caramelos "Halls"

Fresh Pineapple with lime zest and candy "Halls". **6,50€**

Banoffee (Tarta de galleta, dulce de leche, plátano y nata)

Banoffee cake (cookie, caramel, banana and cream) 1, 7. **6€**

Tarta de chocolate y nueces **NUEVO**

Chocolate and nuts cake. 1, 7. **6€**

Brownie de chocolate con helado

Chocolate brownie with ice cream. 1, 7. **6€**

Tiramisú al instante con brandy FUNDADOR. **NUEVO**

Crêpe de nutella o dulce de leche

Nutella or caramel crêpe. 1, 7, 8. **6€**

Tarta de chocolate Sacher con helado

Chocolate cake "Sacher" with ice cream. 1, 7, 8. **6€**

Tarta de zanahoria con helado

Carrot cake with ice cream. 1, 7, 8. **6€**

Couland de chocolate negro o blanco con helado

Black or white chocolate couland with ice cream. 1, 7. **6€**

¡Ya tenemos BRUNCH en Antípoda todos los días de 11 a 13 horas!!
New brunch every day from 11 to 13 hours!

Los platos incluidos en los siguientes apartados sólo se sirven de 11 a 13 horas/
Dishes included in these sections are only served from 11 to 13 hours

Tostas artesanales - Craft bread toasts

B Tosta con dos huevos benedictin, con setas, espinacas, salsa holandesa y cebollino

Bread toast with mushrooms, spinachs, 2 benedictin eggs and chive. 1, 3, 7. **6,90€**

B Tosta de queso fresco con aguacates, miel y dos huevos a la plancha

Fresh white cheese bread toast with avocados, honey and two grilled eggs. 1, 3, 7. **6,50€**

B Tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de orégano

Bread toast with iberian ham, tomato and oregan olive oil. 1. **4,80€**

B Tosta de salmorejo, jamón y huevo a la plancha

Bread toast with tomato sauce, iberian ham and fried egg. 1, 3. **5,50€**

B Tosta de salmón ahumado con guacamole y huevo escalfado con salsa holandesa

Bread toast with smoked salmon, guacamole and poached egg with hollandese sauce. 1, 3, 4, 7. **6,50€**

B Tosta de huevos revueltos, bacon y cebollino

Bread toast with scrambled eggs, bacon and chive. 1, 3. **6,90€**

B Tosta de hummus de aguacate con tomates confitados y albahaca

Bread toast with avocado hummus, confit toamtos and basil. 1. **6,00€**

Las tostas sólo se sirven de 11 a 13 horas / *Toasts are only served from 11 to 13 hours*

Otros - Other

B "Bowl energy"

(muesli, yogur griego, frutos rojos, plátano, fresas y mango)

Energy bowl with greek yogurt, raspberries, banana, strawberries and mango. 7. **8,50€**

Los platos incluidos en este apartado sólo se sirven de 11 a 13 horas
Dishes included in this section are only served from 11 to 13 hours

Pide **ANTÍPODA** a domicilio

llámanos al **660 358 415**

Horarios de pedidos de **13 a 16** y de **20 a 23** horas

Tenemos **MENÚS DE GRUPOS** para tus eventos especiales, los puedes consultar en:
nosgustanuestrotrabajo.com