

## La carta - The menu

### Entrantes -Appetizers

**NUEVO** Hummus de berenjena <sup>0%</sup> <sup>V</sup>  
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 <sup>V</sup>  
Cold tomato soup with strawberries, pistachio powder, pesto and basil.1,7,8. **6,50€**

Tartar de atún de almadraba sobre <sup>0%</sup>  
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 <sup>0%</sup> <sup>V</sup> **NUEVO**  
Guacamole with tortilla chips. 7. **10,50€**

Carpaccio de atún de almadraba con guacamole y lascas de queso <sup>0%</sup>  
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 <sup>NUEVO</sup> (5 uu.)  
Beef fritters . 1, 3, 7. **9,50€**

### De la huerta - From the orchard

**B** Ensalada de burrata con canónigos, <sup>0%</sup>  
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, <sup>0%</sup> <sup>V</sup>  
espárragos verdes, frutos rojos y micromezelum.  
Tirabeque salad, mango, avocado, green asparagus and miniletteuce. **12€**

**B** Wok de verduras y fideos chinos <sup>V</sup>  
(zanahoria, broccoli , espárrago verde, pimiento verde, rojo y amarillo, col,  
coliflor, calabacin, 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€**

### Pokes - Hawaiian style pokes

**B** Póke 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** Póke 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** Póke 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** Póke 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** Póke vegano - *Vegan poke* <sup>0%</sup> <sup>V</sup>  
(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, <sup>NUEVO</sup>  
nubes y licor de cerezas (para 2 personas)  
Hot chocolate with assorted fruits and marshmallows (for 2). 1, 7 y 12. **14€**

Tarta de queso fundente <sup>NUEVO</sup>  
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 <sup>NUEVO</sup>  
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**. 1, 7, 8 . **8€**

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€**

Coulant de chocolate negro o blanco con helado  
Black or white chocolate coulant with ice cream. 1, 7 . **6€**

### 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 potatos 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.) <sup>NUEVO</sup>  
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  
Brioche with Iberian BBQ rib and cheddar cheese 1, 6, 7. **11,50€**

"Smash burger" trufada <sup>NUEVO</sup>  
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 <sup>0%</sup>  
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 knucklewith 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€**

**¡¡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 beneditin,  
con setas, espinacas, salsa holandesa y cebollino  
Bread toast with mushrooms, spinachs, 2 beneditin 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 **MENÚ DE GRUPOS** para  
tus eventos especiales, los puedes consultar en:  
**nosgustanuestrotrabajo.com**