

Nuestros orígenes...

Corría el año 2010, cuando después de mucho tiempo trabajando en el sector gastronómico, Antonio y Pilar, decidieron, venir a Málaga de su Córdoba natal, para establecerse por su cuenta y abrir en el corazón de Teatinos, su propio restaurante: **"Casa Antonio"**, establecimiento con clara filosofía culinaria, en el cual quería hacer prevalecer, por sobre todas las cosas, la rigida selección de las materias primas, todas frescas, tanto de la zona, como incluso algunas carnes - lo que es la especialidad de la Casa - traídas ex profeso desde el Valle de Los Pedroches, en Córdoba, lo que le valió ser un referente válido, no solo para los propios vecinos, sino también para amplio abanico de clientes que le visitan desde diversos puntos de Málaga.

Con su buen hacer y su profesionalidad, **"Casa Antonio"** distingue a sus clientes y amigos que siguen acudiendo a este coqueto local para disfrutar de su excelente cocina y el exquisito trato personal que otorga su completo equipo.

Le damos la bienvenida, a nuestra, su casa, para que siga disfrutando de los mejores y más frescos productos, que cocinamos con mimo y esmero, como ayer, como siempre...



Puntos de cocción

VUELTA Y VUELTA

(SÓLO PARA CARNÍVOROS)
Sellada por fuera y completamente roja por dentro.



POCO HECHO

(PARA GENTE VALIENTE)
Sellada por fuera y al 75% de color rojo en el interior.



AL PUNTO

(LA ELECCIÓN PARA EL 45% DE LAS PERSONAS)
Sellada por fuera y al 50% de color rojo en el interior.



PUNTO PASADO

(PARA LOS CLÁSICOS)
De color marrón por fuera y color rosáceo por dentro.



HECHO

(LA ELECCIÓN DE LOS PRUDENTES)
De color marrón por fuera y escaso color rosa por dentro.



MUY HECHO

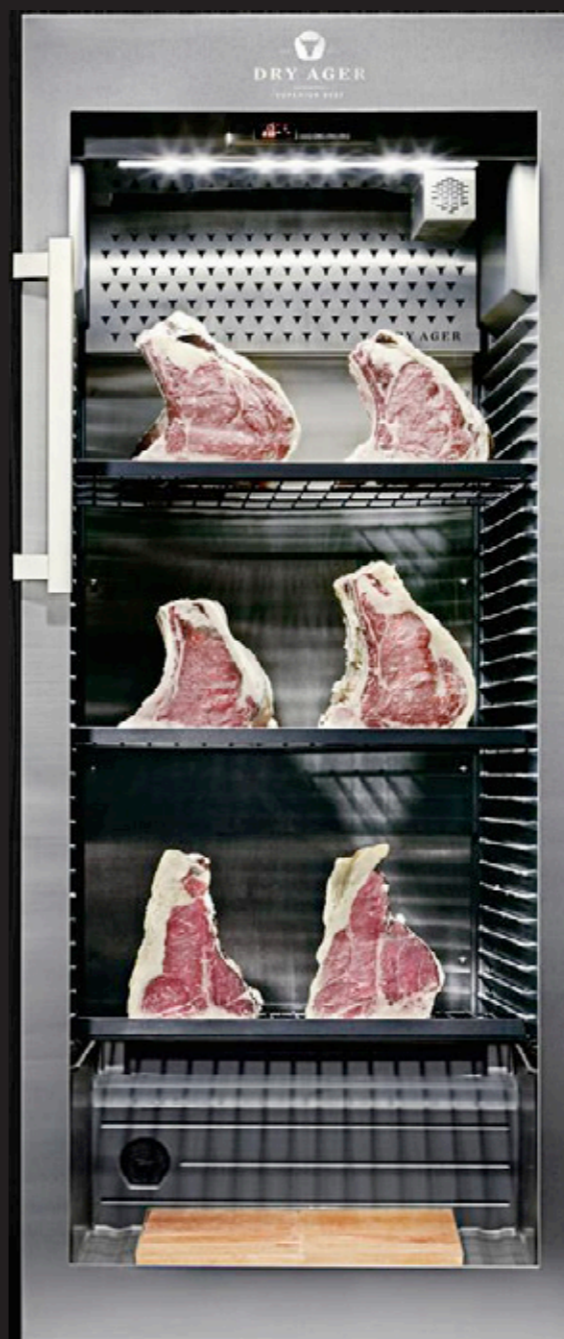
(OTROS LO QUIEREN ASÍ...)
De color marrón grisáceo por fuera y 100% marrón por dentro.



La importancia de la maduración

Las carnes de vacuno obtienen una calidad organoléptica extraordinaria cuando son sometidas a una maduración controlada en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

Para cada corte de carne y raza, son diferentes los tiempos óptimos de maduración. La maduración realza los valores de la carne y genera nuevos y agradables sabores durante la desecación parcial de la carne y la oxidación de las grasas..



Nuestra selección:

VACUNO:

Entrecot de Cebón

Solomillo de Vacuno

Entrecot Simmental

Lomo Angus

Chuleta Simmental

Tomahawk de Angus

Chuletón de Buey del Valle del Esla

Hamburguesa de Angus

¿Picamos...?

| | |
|--|-------|
| 🍖 Jamón ibérico | 19,00 |
| 🧀 Queso manchego | 11,00 |
| 🐟 Anchoas del Cantábrico con tomate rallado | 13,00 |
| 🍆 Berenjenas con miel de caña | 9,00 |
| 🍷 Morcilla de Burgos con confitura de pimiento asado | 9,00 |
| 🦪 Saquitos de erizos y gambas | 11,00 |
| 🦪 Nuestra rusa de gambas | 9,00 |
| 🦪 Ortiguillas de San Lúcar | 16,00 |
| 🍷 Buñuelos de bacalao | 11,00 |



De la huerta... ilas ensaladas!

| | |
|---|-------|
| 🍷 Salmorejo cordobés | 7,00 |
| 🐟 Ensalada de salmón con brotes tiernos, aguacate y manzana | 8,00 |
| 🍷 Ensalada Casa Antonio (brotes tiernos, manzana, nueces, picatostes, pasas, queso de cabra y nuestra salsa de mango) | 10,00 |
| 🍷 Ensalada templada de espinacas frescas con salteado de bacon, pasas y nueces | 9,00 |
| Ensalada templada de pimientos asados y escabeche de perdiz | 13,00 |



Ahora compartimos

| | |
|---|-------|
| 🍷🍷🍷 Patatas a lo Lucio | 11,00 |
| 🍷🍷🍷 Croquetas de cocido | 10,00 |
| 🍷🍷🍷 Croquetas de foie | 11,00 |
| 🍷 Croquetas al pil pil | 11,00 |
| 🍷 Huevos rotos cordobeses | 10,00 |
| 🍷 Revuelto de collejas | 11,00 |
| 🍷 Risotto de setas con foie y parmesano | 16,00 |
| 🍷🍷🍷 Flamenquín cordobés | 11,00 |
| Delicias de rabo de toro | 15,00 |
| 🍷 Lomo ibérico de castaño en manteca | 13,00 |
| Revuelto de habitas baby con chipirones | 13,00 |
| Revuelto de morcilla de Burgos y ajetes | 11,00 |



Para untar

| | |
|--|-------|
| Paté de perdíz con cebolla caramelizada | 13,00 |
| Micuit de pato con confitura de naranja amarga | 15,00 |
| Mousse de morcilla con confitura de pimiento | 9,00 |



Del mar

| | |
|---|-------|
| Bacalao confitado con ajos al ceite de oliva | 18,50 |
| Taco de atún con salsa Romesco y cebolla caramelizada | 18,50 |
| Pulpo a la cordobesa | 16,00 |
| Rodaballo al azafrán | 18,00 |





SASHIMI
Gastrosushi

- Tartar de atún picante 19,00
- Tataki de atún rojo 16,00
- Atún en escabeche 18,50
- Carpaccio de bacalao 16,00
- Carpaccio de salmón 16,00
- Atún en manteca 16,00



Nuestras carnes

| | |
|---|-----------|
| Chuletón del Valle de Los Pedroches | Kg. 55,00 |
| Entrecot de ternera del Valle de Los Pedroches | 19,00 |
| Solomillo de ternera | 20,00 |
| Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto | 21,00 |
| Preso ibérica | 16,00 |
| Secreto ibérico | 15,00 |
| Conejo al ajillo | 14,00 |
| Chuletitas del cabrito lechal al ajo | 18,00 |
| Codillo de jamón ibérico | 16,00 |
| Cochinillo | 21,00 |
| Pierna de chivo lechal | 21,00 |
| Solomillo de cerdo ibérico | 16,00 |
| Solomillo de cerdo ibérico en salsa de Oporto | 18,00 |
| Rabo de toro cordobés | 16,00 |
| Carrillera ibérica | 15,00 |



Los Postres

- 🍪🍪🍪 Tarta de queso con frutas del bosque 5,50
- 🍪🍪🍪 Tarta de zanahoria y jengibre con aisin de queso 6,00
- 🍪🍪🍪 Brownie con helado 6,00
- 🍰 Flan de nata con chocolate caliente 5,50
- 🍰 Mousse de carne de membrillo con yogurt griego 6,00
- 🍰 Leche frita 5,50

