

ENSALADAS

- La de queso de cabra **9€**
- La de habites con jamón ibérico **9€**
- La Àntikus variada **8€**
- La de salmón ahumado con frutos secos **9€**

RACIONES VARIADAS

- Bravas **6€**
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades) **6€**
- Pimientos de Padrón **7€**
- Espárragos verdes **8€**
- Jamón Ibérico **15€**
- Queso curado **9€**
- Mejillones al vapor **8€**
- Mejillones a la marinera **9€**
- Navajas **12€**
- Vaporada **11€**
- Cañadillas **11€**
- Almejas a la marinera **12€**
- Chocos **8€**
- Calamares a la andaluza **9€**
- Calamares a la plancha **8€**
- Huevos estrellados con jamón ibérico **9€**
- Huevos estrellados con choricillos **8€**
- Pulpo a la gallega **16€**
- Gambas al ajillo **10€**
- Gambas a la plancha **12€**

NUESTROS ARROCES Y VARIOS

- Paella Àntikus (mínimo 2 pers.) **14€**
- Paella de bogavante (mínimo 2 pers.) **20€**
- Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 pers.) **22€**
- Arroz negro (mínimo 2 pers.) **14€**
- Fideuá (mínimo 2 pers.) **14€**
- Revuelto de setas y gambas **8€**
- Revuelto de bacalao **9€**
- Sopa de pescado (temporada de frío) **8€**
- Canelones de atún **7€**

MARISCOS Y PESCADOS

- Mariscada **26€**
- Mariscada "Àntikus" (per 2 pers.) **54€**
- Tronco de merluza a la parrilla **16€**
- Sepia a la plancha **9€**
- Lubina a la parrilla **12€**

- Lubina al estilo pescador **12€**
Bacalao al horno con "all i oli" **12€**
Salmón a la sal con finas hiervas **12€**

TODOS LOS PLATOS SON HECHOS AL MOMENTO

CARNES

- "Chuletón" madurado con "dry-aged" (500 gr. Aprox.) **19€**
Cordero con patatas fritas **11€**
Butifarra con patatas fritas **7€**
Pies de cerdo a la brasa con romesco **8€**
Canelones de carne **7€**

VINOS BLANCOS

- Poema (D.O. Rueda) **10€**
El Gordo del Circo (D.O. Rueda) **18€**
Artium Picapoll (D.O. Pla de Bages) **11€**
Bernat Oller Picapolls (D.O. Pla de Bages) **15€**
Gramona Moustillant Brut (D.O.Penedès) **11€**
Can Feixes (D.O. Penedès) **13€**
Augustus Look (D.O. Penedès) **12€**
Reventós d'Alella Tina 9 (D.O. Alella) **16€**
Albariño Lolo (D.O. Rías Baixas) **12€**
Albariño Fefiñanes **19€**
Turbio especial marisc **8€**

VINOS ROSADOS

- Abadal Rosat (D.O. Pla de Bages) **14€**
Rimat Clamor (D.O. Costers del Segre) **11€**
Lambrusco (Dell Emilia Italia) **9€**
Masia Estalella (D.O. Penedès) **8€**

VINOS NEGROS

- Toc de Solergibert (D.O. Pla de Bages) **13€**
Collbaix Cupatge (D.O. Pla de Bages) **15€**
Abadal Cabernet Franc(D.O.Pla d Bages) **13€**
Artium Caprici Merlot (D.O.Pla d Bages) **10€**
Bruberry negre (D.O. Montsant) **18€**
Sierra Cantabria (D.O. La Rioja) **12€**
Masia Estalella(D.O. Penedès) **8€**

CAVAS

Anna Codorniu Brut **15€**

Artium Semi **11€**

Llopart Reserva Brut Nature **20€**

Recaredo Brut Nature G. Rva **26€**

Reventós i Blanc de Nit (Escumós) **21€**

Masia Estalella 1959 Brut Nature **9€**