

# Chill in

## PARA TAPEAR

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico 24,5  
(1/2 ración) 14



Tabla de quesos del Mercado 16,5



Salmorejo con jamón Cinco Jotas de bellota  
100% ibérico 10,5



Ensaladilla rusa del "Santo" 11,7



Pimientos de Guernika con sal maldon 9



Croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100%  
ibérico (6 unidades) 12,6



Tempura de langostinos al estilo Thai  
(6 unidades) 15



Tiras de pollo crujiente con emulsión de curry 12,1



Huevos rotos con jamón Cinco Jotas de bellota  
100% ibérico 16

*Ideal para  
compartir*



Todos nuestros precios son en € con IVA incluido.

Cocina de San Antón



@cocinasananton

#CocinaSanAnton

Augusto Figueroa 24, 3ª planta // RESERVAS 91 330 02 94 // info@lacocinadesananton.com

lacocinadesananton.com

# Chill in

## TAPAS TO SHARE

Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico ham 24,5  
(1/2 portion 14)



Market cheese platter 16,5



Salmorejo (Andalusian cold tomato soup) with  
Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico ham 10,5



Olivier salad homemade 11,7



Guernika green peppers fried with a dash of maldon salt 9



Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico ham croquettes  
(6 pieces) 12,6



Tempura prawns Thai style  
(6 pieces) 15



Crispy chicken strips with curry emulsion 12,1



Fried eggs with Cinco Jotas acorn fed  
100% ibérico 16

Sharing  
is caring



All prices are in € including VAT.

Cocina de San Antón



@cocinasananton

#CocinaSanAnton

Augusto Figueroa 24, 3ª planta // RESERVATIONS 91 330 02 94 // info@lacocinadesananton.com

lacocinadesananton.com