

— EL —
A N C L A
R E S T A U R A N T E

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать

— EL —
A N C L A
R E S T A U R A N T E



STARTERS

01	TOMATO SALAD WITH OLIVE OIL AND GARLIC	9.80 €
03	GAZPACHO ANDALUZ	9.90 €
04	IBERIAN HAM (100 GRS.)	24.20 €
05	MIXED GREEN SALAD	13.20 €
06	"EL ANCLA" SALAD	15.20 €
07	ROASTED RED PEPPERS SALAD	11.00 €
08	ROAST CHICKEN SALAD WITH PARMESAN	17.60 €
09	SLICED MANCHEGO CHEESE (100 GRS.)	13.20 €
10	AVOCADO WITH KING PRAWNS	16.50 €
11	HAM AND MELON	19.80 €
12	BABY ANCHOVIES MARINATED IN VINEGAR	14.30 €
13	ANCHOVIES IN BRINE	23.10 €
14	ARTICHOKES WITH CLAMS IN GREEN SAUCE	19.80 €
15	MIXED GRILLED VEGETABLES	14.20 €
16	RUSSIAN SALAD WITH SHRIMPS	16.50 €
17	TUNA BELLY WITH TOMATO	16.00 €
18	SALAD WITH TRUFFLE BURRATA	23.50 €
19	LOBSTER HOT DOG WITH OUR SPECIAL HOUSE SAUCE	28.50 €

SEAFOOD

20	ESCUPIÑAS (5 UNITS)	13.20 €
21	BIG CLAMS "CONCHAS FINAS" (5 UNITS)	13.20 €
22	OYSTER FINES CLAIRE (UND.)	4.00 €
23	BABY CLAMS IN OLIVE OIL	24.20 €
24	SEAFOOD SALAD	27.50 €
25	GRILLED OR STEAMED PRAWNS (200 GRS.)	24.20 €
26	GRILLED OR STEAMED CRAYFISHS (KG.)	132.00 €
27	RED PRAWNS "GARRUCHA" (KG.)	165.00 €
28	LARGE RED SHRIMPS (KG.)	110.00 €
29	RED SPINY LOBSTER (KG.)	143.00 €
30	CLAWED LOBSTER (KG.)	105.60 €

(All of The above subject to availability)

RICES

31	SEAFOOD PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
32	CHICKEN AND VEGETABLES PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
33	BLACK PAELLA WITH PRAWNS AND SQUID (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	27.50 €
34	SEAFOOD AND CHICKEN MIXED PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
35	WHITE RICE BROTH WITH SEAFOOD (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €

— EL —
A N C L A
R E S T A U R A N T E



FISH

36	FRIED FISH AND CHIPS	17.60 €
37	GRILLED OR "BROCHETTE" MONKFISH	24.20 €
38	GRILLED OR BATTERED HAKE	23.10 €
39	GRILLED OR FRIED GALLO SAN PEDRO	23.10 €
40	SEA BREAM GRILLED OR BAKED IN SALT (KG.)	88.00 €
41	SEA BASS GRILLED OR BAKED IN SALT (KG.)	60.50 €
42	GRILLED OR MEUNIERE SOLE (KG.)	88.00 €
43	FISH OF THE DAY (KG.)	66.00 €
44	TURBOT (KG.)	66.00 €

STRAIT WILD BLUEFIN TUNA

45	SCRAMBLED EGG WITH TUNA	25.10 €
46	TUNA TARTARE	23.10 €
47	TUNA LOIN CARPACCIO	23.10 €
48	TUNA TATAKI WITH NIKKEY SAUCE	25.10 €
49	GRILLED TUNA LOIN	23.10 €
50	ONION TUNA LOIN	23.10 €
51	TUNA LOIN WITH TOMATO AND FRIED EGG	26.00 €

DEEP FRIED SELECTION

52	MATCHSTICK MIXED VEGETABLES "TEMPURA"	11.90 €
53	PRAWNS IN BATTER	15.20 €
54	ANCHOVIES MARINATED IN LEMON	14.30 €
55	MIXED SEAFOOD CROQUETTES	11.00 €
56	BABY SQUID	26.40 €
57	CALAMARI	18.00 €
58	BABY RED MULLET	15.40 €

MEAT

59	GRILLED PORK FILLET WITH CHIPS	17.60 €
60	PANFRIED PORK LOIN "CORDON BLEU"	18.70 €
61	BRAISED OXTAIL WITH CHIPS	19.80 €
62	GRILLED OR IN PEPPER SAUCE SIRLOIN STEAK	26.40 €
63	SUCKLING LAMB CHOPS	23.10 €

FRESH PASTA

64	LINGUINE WITH PRAWN IN CORAL SAUCE	28.60 €
65	RAVIOLE STUFFED WITH MUSHROOMS IN TRUFFLE SAUCE	26.40 €

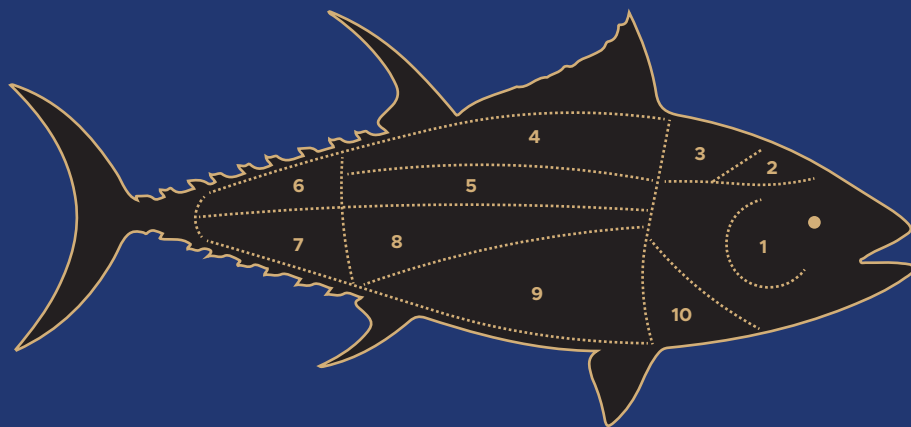
KID'S MENU

66	FISH AND CHIPS	17.60 €
67	CHICKEN NUGGETS AND CHIPS	13.20 €
68	GRILLED PORK FILLET AND CHIPS	17.60 €

BREAD SERVICE 1.65 € /10% VAT INCLUDED
ESTABLISHMENT WITH INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Vayamos Por Partes

1. Facera
2. Mormo
3. Morrillo
4. Solomillo
5. Lomo
6. Cola Negra
7. Cola Blanca
8. Tarantelo
9. Ventresca
10. Parpatana

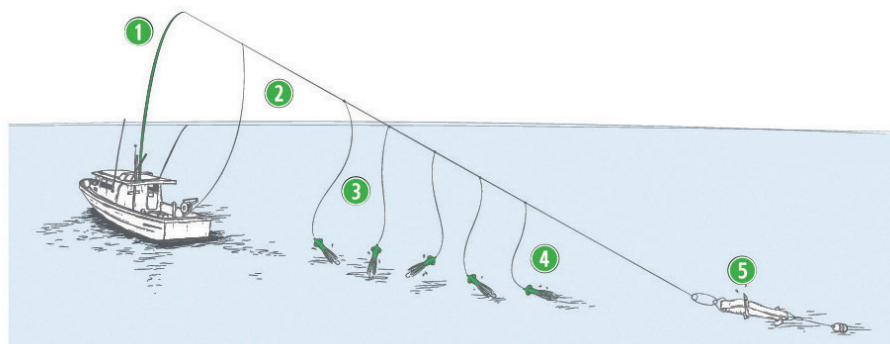


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

Lo conseguimos utilizando la combinación del GreenStick®, un método de captura selectivo y sostenible importado de Japón, y el *Ike Jime*, una técnica de sacrificio sin dolor que mejora considerablemente el color, el sabor y la textura de la carne del atún rojo.

Para garantizar su frescura salimos a pescar durante todo el año y pescamos bajo pedido.

GreenStick®, Una Técnica De Pesca Sostenible



① Green Stick

Es un mástil de 12 metros cuya misión es mantener elevado los señuelos sobre el agua.

② Línea Principal o Bajo

Va enrollada en el carrete hidráulico y de ella penden las gametas que el Green Stick eleva sobre el agua.

③ Gametas o Patas

Son líneas más cortas a las que se les enganchan los señuelos.

④ Señuelos

Imitan peces o calamares, son de silicona y de colores vivos y van provisto de un gran anzuelo.

⑤ Excitador

Su misión es mantener la línea tensa para que los señuelos toque ligeramente el agua; también imita el chapoteo de un atún pescando.

¿Por Qué Escoger Nuestro Atún?

- **Alta Calidad.** Son atunes salvajes, libres, con una alimentación muy variada a base de mariscos, crustáceos y una gran variedad de pescado azul.
- **Sin Estacionalidad.** En Tarifa es posible la captura de Atún Rojo durante todo el año.
- **Frescura.** No congelamos. El atún capturado hoy, mañana estará en su mesa. Servimos en menos de 24 horas.
- **Trazabilidad.** Informamos sobre el origen, fecha de captura y procesado, peso vivo, tratamiento de las piezas, documentación legal de la captura, cadena de frío a la que se ha sometido y documentación de transporte.



Atún Rojo del Estrecho®

El mejor atún que probarás jamás.

www.jcmackintosh.es



— EL —
A N C L A

Postres

Desserts

Desserts

Desserts

десерты



HOUSE DESSERTS

01	SWEET CARAMEL CUSTARD	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	GLASS 5,50 €
02	SPANISH RICE PUDDING WITH CARAMEL CRUST	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	GLASS 5,50 €
03	FLAN	6.60 €
04	CHEESECAKE	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	GLASS 5,50 €
05	FRESH SEASONAL FRUITS (UNIT)	6.60 €
	VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA	GLASS 6,50 €
06	THIN APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	11.00 €
07	CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	8.80 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	GLASS 5,50 €
08	TIRAMISU	8.80 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	GLASS 5,50 €
09	ROASTED PINEAPPLE WITH COCONUT ICE CREAM	10.00 €