

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

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать



ENTRÉES

01	TOMATES A L'AIL ET AU PERSIL	8.00 €
02	SOUPE DE POISSON MONTÉE AU VIN BLANC	10.00 €
03	GASPACHO ANDALOU	9.00 €
04	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA	22.00 €
05	SALADE VERTE	12.00 €
06	SALADE "EL ANCLA"	12.00 €
07	SALADE DE POIVRONS GRILLÉS	10.00 €
08	SALADE DE POULET GRILLÉ AU PARMESAN	16.00 €
09	FROMAGE "MANCHEGO"	12.00 €
10	OEUFS AU PLAT AVEC POIVRONS VERTS DE LA RÉGION DU PADRÓN SERVIS AVEC DES POMMES-ALLUMETTES	14.00 €
11	CREVETTES PIL-PIL (AIL-PERSIL)	15.00 €
12	AVOCAT AVEC CREVETTES	15.00 €
13	COCKTAIL DE CREVETTES	15.00 €
14	MELON AVEC JAMBON IBÉRIQUE	18.00 €
15	ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE	13.00 €
16	ANCHOIS DE LA RÉGION DE CANTABRICO EN CONSERVE "DE LUXE"	21.00 €
17	ARTICHAUTS AUX PALOURDES ET SON JUS	18.00 €

FRUITS DE MER

18	ESCUPIÑAS	12.00 €
19	COQUES FINES	12.00 €
20	ESCARGOTS DE MER	18.00 €
21	HUÎTRES FINES DE CLAIRE (UND.)	3.00 €
22	PALOURDES A LA VAPEUR	22.00 €
23	FRUITS DE MER	25.00 €
24	CREVETTES CUISINÉES OU A LA PLANCHA	22.00 €
25	ECRIVISSES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (KG.)	120.00 €
26	CREVETTE ROSE DE GARRUCHA (KG)	150.00 €
27	CREVETTES ROYALES (KG.)	100.00 €
28	LANGOUSTE ROSE (KG.)	130.00 €
29	HOMARD NACIONAL (KG.)	96.00 €

RIZ

30	PAELLA DE FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	18.00 €
31	PAELLA AU POULET ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	18.00 €
32	PAËLLA NOIRE AUX CREVETTES ET AU CALAMAR (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	25.00 €
33	PAËLLA AUX CREVETTES ROYALES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	26.00 €
34	FUMÉ AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	18.00 €

(Poissons et Fruits de mer selon arrivage)



POISSONS

35	ROSADA FRITE SERVIE AVEC FRITES	16.00 €
36	ESPADON A LA PLANCHA OU FRIT	21.00 €
37	LOTTE A LA PLANCHA OU EN BROCHETTE	22.00 €
38	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	60.00 €
39	LOUP DE MER (KG.)	55.00 €
40	SOLE "NOIRE" (KG.)	80.00 €
41	POISSON DU JOUR (KG.)	60.00 €
42	LE TURBOT (KG.)	60.00 €
43	LE TURBOT CUISINÉ A L'ALBARIÑO (VIN BLANC)	24.00 €

ALMADRABA THON

44	TARTARE DE THON PÊCHÉ A LA MADRAGUE	21.00 €
45	SASHIMI DE VENTRÈCHE DE THON PÊCHÉ A LA MADRAGUE	21.00 €
46	TRANCHE DE THON A LA PLANCHA (ALMADRABA)	21.00 €
47	TRANCHE DE VENTRÈCHE A LA PLANCHA (ALMADRABA)	21.00 €
48	THON CUISINÉ A L'OIGNON	21.00 €

FRITURES

49	FRITURE DE LÉGUMES VARIÉS	9.00 €
50	QUEUES DE CREVETTES	12.00 €
51	ANCHOIS AU CITRON	13.00 €
52	SOLETTES	12.00 €
53	BIENMESABE-ADOBO	12.00 €
54	CROQUETTES DE POISSON	10.00 €
55	PUNTILLITAS (MINIS CALAMARS)	24.00 €
56	CALAMARS	14.00 €
57	FRITURE DE ROUGETS	14.00 €
58	FRITURE AUTHENTIQUE DE MINI POISSONS AVEC OEUF ET POIVRONS	24.00 €

VIANDES

59	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	16.00 €
60	CORDON BLEU	17.00 €
61	QUEUE DE TAUREAU (RÂGOUT DE BŒUF)	18.00 €
62	FILET DE VIANDE ROUGE A LA PLANCHA OU AU POIVRE	24.00 €

PÂTES FRAÎCHES

63	LINGÜINI AU GAMBON ÉCARLATE À LA SAUCE DANS SON CORAIL	26.00 €
64	RAVIOLIS FARCIS DE CHAMPIGNONS À LA SAUCE DE TRUFFE	24.00 €

POUR NOS LOULOUS

65	ROSADA FRITE SERVIE AVEC DES FRITES	16.00 €
66	NUGGETS MAISON DE POULET AVEC FRITES	12.00 €
67	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	16.00 €

1.50 € PAR COUVERT / 10% TVA NON INCLUSE



DESSERTS DE LA MAISON

01	TOCINO DE CIELO (TYPIQUE FLAN)	6.00 €
02	RIZ AU LAIT	6.00 €
03	FLAN	6.00 €
04	GÂTEAU AU FROMAGE	6.00 €
05	FRUITS DE SAISON (A L'UNITE.)	6.00 €
06	GLACES (A L'UNITE.) PARFUM VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, MOKA	3.00 €
07	SORBET AU CITRON	7.00 €
08	TARTE AUX POMMES AVEC DE LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE	10.00 €
09	COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE	8.00 €
10	TIRAMISÚ	8.00 €
11	CARPACCIO D'ANANAS BOULE À LA VANILLE	8.00 €

CAFES ESPECIALES

12	CAFÉ PARÍS: CAFÉ, BAYLAIS ET CHANBILLY	8.00 €
13	FRAPUCCINO A LA VANILLE	8.00 €
14	CAFÉ FRAPPÉ AU CARMEL	7.00 €

1.50 € PAR COUVERT / 10% TVA NON INCLUSE