

— EL —
A N C L A
RESTAURANTE

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать

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



ENTRADAS

01	TOMATES ALIÑADOS	9.80 €
02	SOPA VIÑA A-B	11.00 €
03	GAZPACHO ANDALUZ	9.90 €
04	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 GRS.)	24.20 €
05	ENSALADA VERDE	13.20 €
06	ENSALADA EL "ANCLA"	15.20 €
07	ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS	11.00 €
08	ENSALADA DE POLLO ASADO AL PARMESANO	17.60 €
09	QUESO MANCHEGO (100 GRS.)	13.20 €
10	HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS	15.40 €
11	LANGOSTINOS DE SANLÚCAR AL PIL-PIL	18.50 €
12	AGUACATES CON LANGOSTINOS	16.50 €
13	COCKTAIL DE LANGOSTINOS	16.50 €
14	MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO	19.80 €
15	BOQUERONES EN VINAGRE	14.30 €
16	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA	23.10 €
17	ALCACHOFAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE	19.80 €
18	VERDURAS VARIADAS A LA PLANCHA	14.20 €
19	ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS	16.50 €
20	VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE	16.00 €
21	ATÚN EN ESCABECHE	18.00 €

MARISCOS

22	ESCUPIÑAS (5 UND.)	13.20 €
23	CONCHAS FINAS (5 UND.)	13.20 €
24	OSTRAS FINES DE CLAIRE (UND.)	4.00 €
25	COQUINAS SALTEADAS	24.20 €
26	SALPICÓN DE MARISCO	27.50 €
27	GAMBAS COCIDAS O A LA PLANCHA (200 GRS.)	24.20 €
28	CIGALAS COCIDAS O A LA PLANCHA (KG.)	132.00 €
29	GAMBA ROJA DE GARRUCHA (KG.)	165.00 €
30	CARABINEROS (KG.)	110.00 €
31	LANGOSTA ROJA (KG.)	143.00 €
32	BOGAVANTE NACIONAL (KG.)	105.60 €

ARROCES

33	PAELLA DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
34	PAELLA DE POLLO Y VERDURAS (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
35	PAELLA NEGRA DE GAMBAS Y CALAMAR (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	27.50 €
36	PAELLA MIXTA DE POLLO Y MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
37	CALDOSO DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €

(Todos los Pescados y Mariscos están sujetos a la disponibilidad del Mar)



PESCADOS

38	ROSADA FRITA CON PATATAS	17.60 €
39	RAPE A LA PLANCHA O BROCHETA	24.20 €
40	MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA	23.10 €
41	GALLO SAN PEDRO A LA PLANCHA O FRITO	23.10 €
42	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88.00 €
43	LUBINA (KG.)	60.50 €
44	LENGUADO NEGRO (KG.)	88.00 €
45	PESCADO DEL DÍA (KG.)	66.00 €
46	RODABALLO (KG.)	66.00 €

ATÚN ROJO SALVAJE DEL ESTRECHO

47	HUEVO ROTO CON ATÚN	25.10 €
48	TARTAR DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
49	CARPACCIO DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
50	TATAKI DE ATÚN CON SALSA NIKKEY	25.10 €
51	LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	23.10 €
52	LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO	23.10 €
53	COSTILLAS DE ATÚN A LA PLANCHA	24.00 €
54	LOMO DE ATÚN CON TOMATE Y HUEVO FRITO	26.00 €

FRITURAS

55	CHANQUETES DE LA HUERTA	11.90 €
56	COLAS DE GAMBAS REBOZADAS	15.20 €
57	BOQUERONES AL LIMÓN	14.30 €
58	CROQUETAS DE PESCADO	11.00 €
59	PUNTILLITAS	26.40 €
60	CALAMARES	18.00 €
61	SALMONETITOS FRITOS	15.40 €
62	CHANQUETES CON HUEVO Y PIMIENTOS ASADOS	26.40 €

CARNES

63	FILETES DE LOMO A LA PLANCHA	17.60 €
64	SAN JACOBO	18.70 €
65	RABO DE TORO	19.80 €
66	SOLOMILLO DE TERNERA, PLANCHA O A LA PIMIENTA	26.40 €
67	CHULETITAS DE CORDERO LECHAL	23.10 €

PASTA FRESCA

68	LINGÜINI CON CARABINERO EN SALSA DE SU CORAL	28.60 €
69	RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE TRUFA	26.40 €

PLATOS INFANTILES

70	ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS	17.60 €
71	NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	13.20 €
72	FILETITOS DE CERDO A LA PLANCHA	17.60 €

— 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 €
02	FISH SOUP	11.00 €
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	FRIED EGGS WITH GREEN PEPPERS AND CHIPS	15.40 €
11	SANLÚCAR KING PRAWNS PIL-PIL	18.50 €
12	AVOCADO WITH KING PRAWNS	16.50 €
13	KING PRAWNS COCKTAIL	16.50 €
14	HAM AND MELON	19.80 €
15	BABY ANCHOVIES MARINATED IN VINEGAR	14.30 €
16	ANCHOVIES IN BRINE	23.10 €
17	ARTICHOKES WITH CLAMS IN GREEN SAUCE	19.80 €
18	MIXED GRILLED VEGETABLES	14.20 €
19	RUSSIAN SALAD WITH SHRIMPS	16.50 €
20	TUNA BELLY WITH TOMATO	16.00 €
21	GRILLED TUNA RIBS	24,00 €

SEAFOOD

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

(All of The above subject to availability)

RICES

33	SEAFOOD PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
34	CHICKEN AND VEGETABLES PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
35	BLACK PAELLA WITH PRAWNS AND SQUID (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	27.50 €
36	SEAFOOD AND CHICKEN MIXED PAELLA (MINIMUM 2 PEOPLE) (P/P)	24.80 €
37	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

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

STRAIT WILD BLUEFIN TUNA

47	SCRAMBLED EGG WITH TUNA	25.10 €
48	TUNA TARTARE	23.10 €
49	TUNA LOIN CARPACCIO	23.10 €
50	TUNA TATAKI WITH NIKKEY SAUCE	25.10 €
51	GRILLED TUNA LOIN	23.10 €
52	ONION TUNA LOIN	23.10 €
53	GRILLED TUNA RIBS	24.00 €
54	TUNA LOIN WITH TOMATO AND FRIED EGG	26.00 €

DEEP FRIED SELECTION

55	MATCHSTICK MIXED VEGETABLES "TEMPURA"	11.90 €
56	PRAWNS IN BATTER	15.20 €
57	ANCHOVIES MARINATED IN LEMON	14.30 €
58	MIXED SEAFOOD CROQUETTES	11.00 €
59	BABY SQUID	26.40 €
60	CALAMARI	18.00 €
61	BABY RED MULLET	15.40 €
62	WHITEBAIT WITH EGGS AND PEPPERS	26.40 €

MEAT

63	GRILLED PORK FILLET WITH CHIPS	17.60 €
64	PANFRIED PORK LOIN "CORDON BLEU"	18.70 €
65	BRAISED OXTAIL WITH CHIPS	19.80 €
66	GRILLED OR IN PEPPER SAUCE SIRLOIN STEAK	26.40 €
67	SUCKLING LAMB CHOPS	23.10 €

FRESH PASTA

68	LINGUINE WITH PRAWN IN CORAL SAUCE	28.60 €
69	RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS IN TRUFFLE SAUCE	26.40 €

KID'S MENU

70	FISH AND CHIPS	17.60 €
71	CHICKEN NUGGETS AND CHIPS	13.20 €
72	GRILLED PORK FILLET AND CHIPS	17.60 €

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



ENTRÉES

01	TOMATES A L'AIL ET AU PERSIL	9.80 €
02	SOUPE DE POISSON MONTÉE AU VIN BLANC	11.00 €
03	GASPACHO ANDALOU	9.90 €
04	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA (100 GRS.)	24.20 €
05	SALADE VERTE	13.20 €
06	SALADE "EL ANCLA"	15.20 €
07	SALADE DE POIVRONS GRILLÉS	11.00 €
08	SALADE DE POULET GRILLÉ AU PARMESAN	17.60 €
09	FROMAGE "MANCHEGO" (100 GRS.)	13.20 €
10	OEUF AU PLAT AVEC POIVRONS VERTS DE LA RÉGION DU PADRÓN SERVIS AVEC DES POMMES-ALLUMETTES	15.40 €
11	GROSSES CREVETTES DE SANLÚCAR PIL-PIL (AIL-PERSIL)	18.50 €
12	AVOCAT AVEC CREVETTES	16.50 €
13	COCKTAIL DE CREVETTES	16.50 €
14	MELON AVEC JAMBON IBÉRIQUE	19.80 €
15	ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE	14.30 €
16	ANCHOIS DE LA RÉGION DE CANTABRICO EN CONSERVE "DE LUXE"	23.10 €
17	ARTICHAUTS AUX PALOURDES ET SON JUS	19.80 €
18	LÉGUMES VARIÉS À LA PLANCHA	14.20 €
19	SALADE RUSSE AVEC CREVETTES	16.50 €
20	VENTRÈCHE DE THON À LA TOMATE	16.00 €
21	THON EN ESCABÈCHE	18.00 €

FRUITS DE MER

22	ESCUPIÑAS (5 UND.)	13.20 €
23	COQUES FINES (5 UND.)	13.20 €
24	HUÎTRES FINES DE CLAIRE (UND.)	4.00 €
25	PALOURDES A LA VAPEUR	24.20 €
26	FRUITS DE MER	27.50 €
27	CREVETTES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (200 GRS.)	24.20 €
28	ECRIVISSES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (KG.)	132.00 €
29	CREVETTE ROSE DE GARRUCHA (KG)	165.00 €
30	CREVETTES ROYALES (KG.)	110.00 €
31	LANGOUSTE ROSE (KG.)	143.00 €
32	HOMARD NACIONAL (KG.)	105.60 €

RIZ

33	PAELLA DE FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
34	PAELLA AU POULET ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
35	PAËLLA NOIRE AUX CREVETTES ET AU CALAMAR (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	27.50 €
36	PAËLLA AU POULET ET FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
37	FUMÉ AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €

(Poissons et Fruits de mer selon arrivage)



POISSONS

38	ROSADA FRITE SERVIE AVEC FRITES	17.60 €
39	LOTTE A LA PLANCHA OU EN BROCHETTE	24.20 €
40	MERLU À LA PLANCHA OU À LA ROMAINE	23.10 €
41	GALLO SAN PEDRO GRILLÉ OU FRITE	23.10 €
42	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88.00 €
43	LOUP DE MER (KG.)	60.50 €
44	SOLE "NOIRE" (KG.)	88.00 €
45	POISSON DU JOUR (KG.)	66.00 €
46	LE TURBOT (KG.)	66.00 €

THON ROUGE SAUVAGE DU DÉTROIT

47	ŒUF SUR LE PLAT CREVÉ AU THON	25.10 €
48	TARTARE DE FILET DE THON	23.10 €
49	CARPACCIO DE FILET DE THON	23.10 €
50	TATAKI DE THON À LA SAUCE NIKKEY	25.10 €
51	FILET DE THON À LA PLANCHA	23.10 €
52	FILET DE THON À L'OIGNON	23.10 €
53	CÔTES DE THON À LA PLANCHA	24.00 €
54	FILET DE THON À LA TOMATE ET ŒUF AU PLAT	26.00 €

FRITURES

55	FRITURE DE LÉGUMES VARIÉS	11.90 €
56	QUEUES DE CREVETTES	15.20 €
57	ANCHOIS AU CITRON	14.30 €
58	CROQUETTES DE POISSON	11.00 €
59	PUNTILLITAS (MINIS CALAMARS)	26.40 €
60	CALAMARS	18.00 €
61	FRITURE DE ROUGETS	15.40 €
62	FRITURE DE MINI POISSONS AVEC OEUF ET POIVRONS	26.40 €

VIANDES

63	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	17.60 €
64	CORDON BLEU	18.70 €
65	QUEUE DE TAUREAU (RÂGOUT DE BŒUF)	19.80 €
66	FILET DE VIANDE ROUGE A LA PLANCHA OU AU POIVRE	26.40 €
67	CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT	23.10 €

PÂTES FRAÎCHES

68	LINGÜINI AU GAMBON ÉCARLATE À LA SAUCE DANS SON CORAIL	28.60 €
69	RAVIOLIS FARCIS DE CHAMPIGNONS À LA SAUCE DE TRUFFE	26.40 €

POUR NOS LOULOUS

70	ROSADA FRITE SERVIE AVEC DES FRITES	17.60 €
71	NUGGETS MAISON DE POULET AVEC FRITES	13.20 €
72	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	17.60 €



VORSPEISEN

01	ANGEMACHTE TOMATEN	9.80 €
02	SOPA VIÑA A.B. (FISCH-MAYONNAISESUPPE)	11.00 €
03	ANDALUSISCHE GAZPACHO	9.90 €
04	IBERISCHER BELLOTASCHINKEN (100 GRS.)	24.20 €
05	GRÜNER SALAT	13.20 €
06	SALAT EL "ANCLA"	15.20 €
07	GEGRILLTER PAPRIKASALAT	11.00 €
08	HÜHNERSALAT MIT PARMESAN	17.60 €
09	MANCHEGO KÄSE (100 GRS.)	13.20 €
10	SPIEGELEIER MIT KLEINEN „PADRON“-PAPRIKA UND POMMES FRITES	15.40 €
11	RIESENGARNELEN AUS SANLÚCAR IN KNOBLAUCH	18.50 €
12	AVOKADOS MIT GARNELEN	16.50 €
13	KRABBENCOCKTAIL	16.50 €
14	HONIGMELONE MIT IBERISCHEM SCHINKEN	19.80 €
15	IN ESSIG EINGELEGTE SARDELLEN	14.30 €
16	SALZSARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER	23.10 €
17	ARTISCHOCKEN MIT VENUSMUSCHELN IN GRÜNER SOSSE	19.80 €
18	BRATGEMÜSE	14.20 €
19	RUSSISCHER SALAT MIT GARNELEN	16.50 €
20	TOMATE MIT THUNFISCH	16.00 €
21	EINGELEGTER THUNFISCH	18,00 €

MEERESFRÜCHTE

22	RAUE VENUSMUSCHELN (5 ST.)	13.20 €
23	"CONCHAS FINAS" (GLÄNZENDE VENUSMUSCHELN) (5 ST.)	13.20 €
24	CLAIRE AUSTERN (ST.)	4.00 €
25	SAUTIERTE STUMPFMUSCHELN	24.20 €
26	MEERESFRÜCHTESALAT	27.50 €
27	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRABBen (200 GRS.)	24.20 €
28	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRONENHUMMER (KG)	132.00 €
29	ROTE GARRUCHA KRABBen (KG)	165.00 €
30	ROTE RIESENGARNELEN (KG)	110.00 €
31	ROTE LANGUSTE (KG)	143.00 €
32	NATIONALER HUMMER (KG)	105.60 €

REISGERICHTE

33	MEERESFRÜCHTEPAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
34	PAELLA MIT HUHN UND GEMÜSE (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
35	SCHWARZE PAELLA MIT GARNELEN UND TINTENFISCH (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	27.50 €
36	GEMISCHTES HUHN UND MEERESFRÜCHTE PAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
37	SUPPIGER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €

(Die Verfügbarkeit aller Fische und Meeresfrüchte ist marktabhängig)



FISCHGERICHTE

38	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	17.60 €
39	GEGRILLTER SEETEUFEL ODER ALS SPIESS	24.20 €
40	SEEHECHT GEGRILLT ODER PANIERT	23.10 €
41	GALLO SAN PEDRO GEGRILLTER ODER FRITTIERTE	23.10 €
42	GRAUBARSCH(KG)	88.00 €
43	WOLFSBARSCH (KG)	60.50 €
44	SCHWARZE SEEZUNGE (KG)	88.00 €
45	FISCH DES TAGES (KG)	66.00 €
46	STEINBUTT (KG)	66.00 €

ROTER THUN AUS WILDFANG

47	RÜHREI MIT THUNFISCH	25.10 €
48	THUNFISCHTARTAR	23.10 €
49	CARPACCIO VON THUNFISCHFILET	23.10 €
50	THUNFISCH-TATAKI MIT NIKKEY-SOSSE	25.10 €
51	GEGRILLTES THUNFISCHFILET	23.10 €
52	THUNFISCHFILET IN ZWIEBELN	23.10 €
53	GEGRILLTE THUNFISCH-RIPPCHEN	24,00 €
54	THUNFISCH-LENDE MIT TOMATE UND SPIEGELEI	26,00 €

FRITTIERTES

55	ZUCCHINISTREIFEN	11.90 €
56	PANIERTE KRABBENSCHWÄNZE	15.20 €
57	SARDELLEN MIT ZITRONE	14.30 €
58	FISCHKROKETTEN	11.00 €
59	BABYTINTENFISCHE	26.40 €
60	TINTENFISCHE	18.00 €
61	FRITTIERTE ROTBARBEN	15.40 €
62	“CHANQUETES“ (WEISSFISCHCHEN) MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEN PAPRIKA)	26.40 €

FLEISCHGERICHTE

63	GEGRILLTES LENDENSCHNITZEL	17.60 €
64	“SAN JACOBO“ (CORDON-BLEU AUS KÄSE UND SCHINKEN)	18.70 €
65	OCHSENSCHWANZ	19.80 €
66	RINDERFILET, VOM GRILL ODER MIT PFEFFERSOSSE	26.40 €
67	LAMMKOTELETTS	23.10 €

FRISCHE PASTA

68	LINGUINI MIT ROTEN RIESENGARNELEN IN IHRER KORALLEN-SAUCE	28.60 €
69	RAVIOLI GEFÜLLT MIT PILZEN MIT TRÜFFELSAUCE	26.40 €

KINDERTELLER

70	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	17.60 €
71	HÜHNERNUGGETS MIT POMMES FRITES	13.20 €
72	GEGRILLTE SCHWEINESCHNITZELCHEN	17.60 €



ЗАКУСКИ

01	ПОМИДОРЫ ПОД САЛАТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	9.80 €
02	СУП "ВИНЬЯ А-Б" (рыбный суп с вином "Viña AB" и майонезом)	11.00 €
03	ГАСПАЧО ПО –АНДАЛУЗСКИ (холодный томатный суп)	9.90 €
04	ИБЕРИЙСКАЯ ВЕТЧИНА "ХАМОН ИБЕРИКО ДЕ БЕЙОТА" (100 GRS.)	24.20 €
05	ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ	13.20 €
06	САЛАТ "ЭЛЬ-АНКЛА"	15.20 €
07	САЛАТ С ЖАРеным ПЕРЦЕМ	11.00 €
08	САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ПАРМЕЗАНО	17.60 €
09	СЫР "МАНЧЕГО" (100 GRS.)	13.20 €
10	ЖАРЕНые ЯЙЦА С ПЕРЧИКАМИ "ПАДРОН" И ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ	15.40 €
11	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ИЗ САНЛУКАР "ПИЛЬ-ПИЛЬ"	18.50 €
12	АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ	16.50 €
13	КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК	16.50 €
14	ДЫНЯ С ХАМОНОМ (ИБЕРИЙСКОЙ ВЕТЧИНОЙ)	19.80 €
15	АНЧОУСЫ, МАРИНОВАННЫЕ В УКСУСЕ	14.30 €
16	АНЧОУСЫ В РАССОЛЕ	23.10 €
17	АРТИШОКИ С МОЛЛЮСКАМИ	19.80 €
18	АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ	14.20 €
19	САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ	16.50 €
20	ВЕНТРЕСКА ТУНЦА СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ	16.00 €
21	ЭСКАБЕЧЕ ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	18.00 €

МОРЕПРОДУКТЫ

22	СЕРЦЕВИДКИ (5 ШТ.)	13.20 €
23	ТОНКОРАКОВИННЫЕ МОЛЛЮСКИ (5 ШТ.)	13.20 €
24	УСТРИЦЫ "ФИН ДЕ КЛЕР" (ШТ.)	4.00 €
25	МОЛЛЮСКИ "КОКИНАС" ОБЖАРЕННЫЕ	24.20 €
26	САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	27.50 €
27	КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ (200 GRS.)	24.20 €
28	НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ ВАРЕНые ИЛИ НА ГРИЛЕ (КГ)	132.00 €
29	КРАСНАЯ КРЕВЕТКА ИЗ ГАРРУЧА (Гарруча –городок в провинции Альмерия)	165.00 €
30	РАКИ "КАРАБИНЕРЫ" (КГ)	110.00 €
31	КРАСНЫЙ ЛАНГОСТИН (КГ)	143.00 €
32	ОМАР ЕВРОПЕЙСКИЙ (КГ)	105.60 €

БЛЮДА ИЗ РИСА

33	ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
34	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
35	ЧЕРНЯ ПАЭЛЬЯ С КАЛЬМАРАМИ И КРЕВЕТКАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	27.50 €
36	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
37	РИС С БУЛЬОНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €

Ассортимент рыбы и морепродуктов в зависимости от улова



РЫБНЫЕ БЛЮДА

38	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	17.60 €
39	МОРСКОЙ ЧЕРТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ШАМПУРАХ	24.20 €
40	МЕРЛУЗА НА ГРИЛЕ ИЛИ ПО-РИМСКИ	23.10 €
41	РЫБА СВЯТОГО ПЁТРА НА ГРИЛЕ ИЛИ ВО ФРИТЮРЕ	23.10 €
42	МОРСКОЙ ЛЕЩ (КГ)	88.00 €
43	СИБАС (КГ)	60.50 €
44	МОРСКОЙ ЯЗЫК (КГ)	88.00 €
45	РЫБНОЕ БЛЮДО - ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДНЯ (КГ)	66.00 €
46	МОРСКАЯ КАМБАЛА (КГ)	66.00 €

Ассортимент рыбы и морепродуктов в зависимости от улова

ДИКИЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ, ВЫЛОВЛЕННЫЙ В ПРОЛИВЕ

47	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ЖАРеным ЯЙЦОМ	25.10 €
48	ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	23.10 €
49	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	23.10 €
50	ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА	25.10 €
51	СПИНКА ТУНЦА НА ГРИЛЕ	23.10 €
52	СПИНКА ТУНЦА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ЛУКОМ	23.10 €
53	РЕБРЫШКИ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	24.00 €
54	ФИЛЕ ТУНЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЕЙ	26.00 €

ФРИТЮР

55	ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ СОЛОМКОЙ	11.90 €
56	КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ	15.20 €
57	АНЧОУСЫ С ЛИМОНОМ	14.30 €
58	КРОКЕТЫ ИЗ РЫБЫ	11.00 €
59	МАЛЕНЬКИЕ КАРАКАТИЦЫ	26.40 €
60	КАЛЬМАРЫ	18.00 €
61	ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА (СУЛТАНКА)	15.40 €
62	МАЛЫКИ С ЯЙЦОМ И ЖАРеным ПЕРЦЕМ	26.40 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

63	ФИЛЕ ИЗ СВИННОЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	17.60 €
64	КОРДОН БЛЮ	18.70 €
65	БЫЧИЙ ХВОСТ	19.80 €
66	СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА	26.40 €
67	КАРЕ МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА	23.10 €

ПАСТА

68	ЛИНГВИНИ С КАРАБИНЕРОМ В КОРАЛЛОВОМ СОУСЕ	28.60 €
69	РАВИОЛИ С ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ	26.40 €

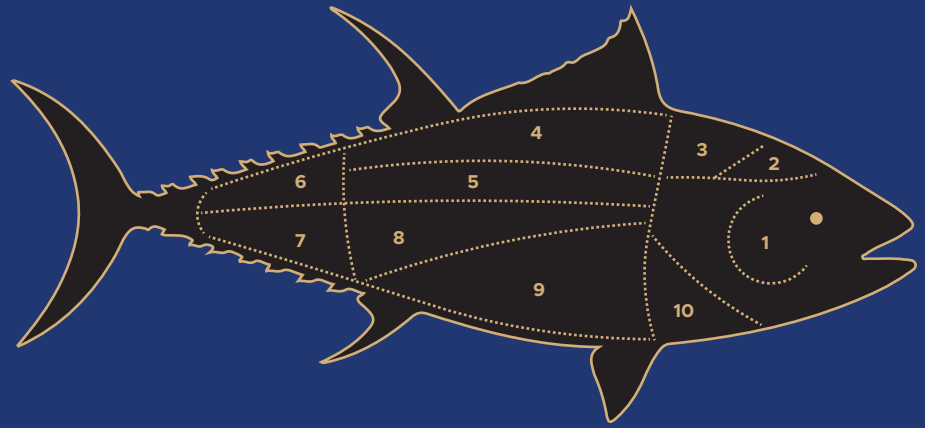
ДЕТСКОЕ МЕНЮ

70	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	17.60 €
71	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ	13.20 €
72	СВИННОЕ ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	17.60 €

ДОСТАВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 1.65 € /10% НДС ВКЛЮЧЕН В ЦЕНУ
СОЗДАНИЕ С ИНФОРМАЦИЕЙ О АЛЛЕРГЕНОВ

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

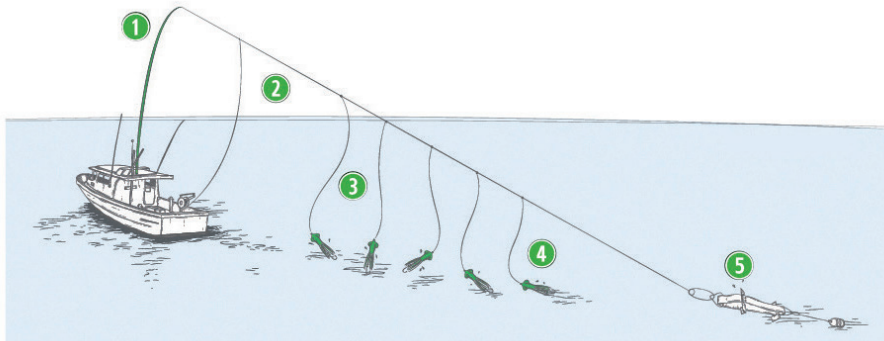


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

