

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

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать



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 €

MARISCOS

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

ARROCES

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

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



PESCADOS

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

ATÚN ROJO SALVAJE DEL ESTRECHO

46	HUEVO ROTO CON ATÚN	25.10 €
47	TARTAR DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
48	CARPACCIO DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
49	TATAKI DE ATÚN CON SALSA NIKKEY	25.10 €
50	LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	23.10 €
51	LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO	23.10 €

FRITURAS

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

CARNES

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

PASTA FRESCA

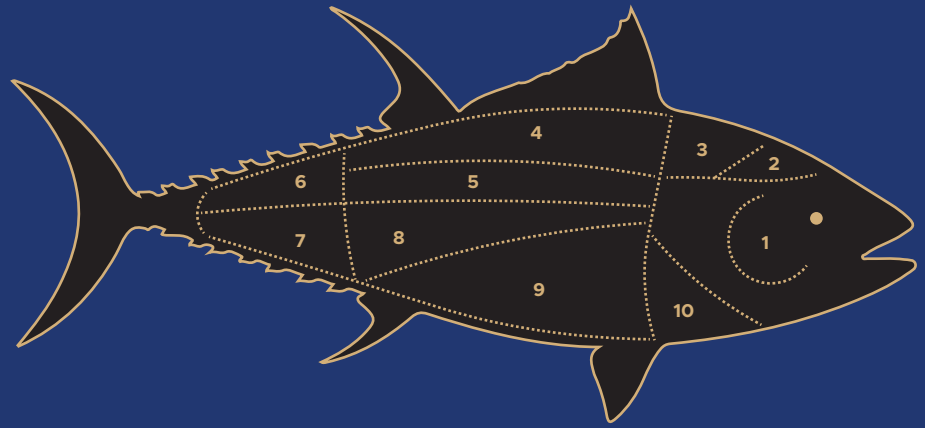
65	LINGÜINI CON CARABINERO EN SALSA DE SU CORAL	28.60 €
66	RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE TRUFA	26.40 €

PLATOS INFANTILES

67	ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS	17.60 €
68	NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	13.20 €
69	FILETITOS DE CERDO A LA PLANCHA	17.60 €

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

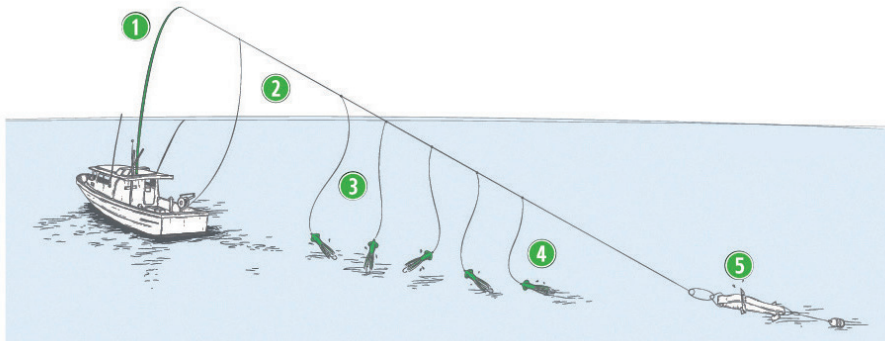


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

