

— 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



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 €

SEAFOOD

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

(All of The above subject to availability)

RICES

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

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

STRAIT WILD BLUEFIN TUNA

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

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 €
59	WHITEBAIT WITH EGGS AND PEPPERS	26.40 €

MEAT

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

FRESH PASTA

65	LINGUINE WITH PRAWN IN CORAL SAUCE	28.60 €
66	RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS IN TRUFFLE SAUCE	26.40 €

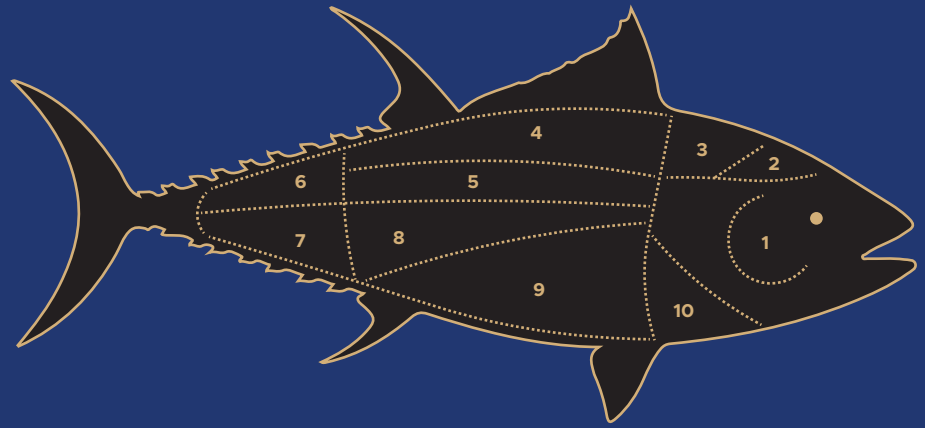
KID'S MENU

67	FISH AND CHIPS	17.60 €
68	CHICKEN NUGGETS AND CHIPS	13.20 €
69	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

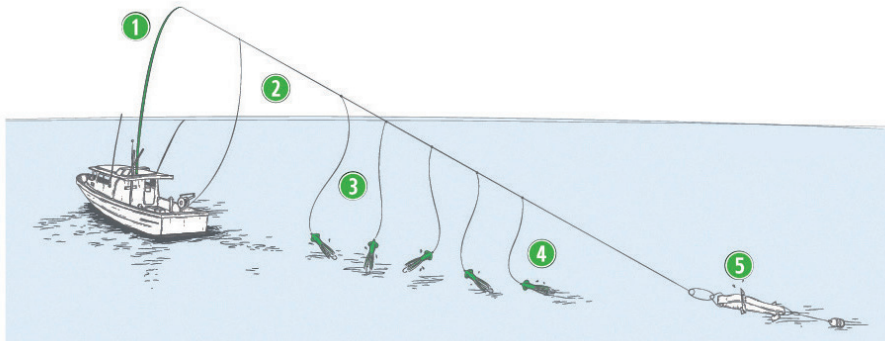


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

CARTA DE VINOS

<u>D.O.</u>	<u>BLANCOS</u>	
RUEDA	ATINO VERDEJO	15,80 €
RUEDA	NUESTRO PREMIUM VERDEJO	21,80 €
RUEDA	CUARENTA VENDIMIAS VERDEJO	22,70 €
RUEDA	ABADIA SAN QUIRCE VERDEJO	23,65 €
RUEDA	NISIA VERDEJO	30,25 €
RUEDA	BELONDRADE Y LURTON VERDEJO	58,30 €
RUEDA	MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC	19,80 €
RUEDA	FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC	25,60 €
RIOJA	INSPIRACION VALDEMAR	20,90 €
VALDEORRAS	AVANCIA GODELLO	51,15 €
RIAS BAIXAS	PAZO SAN MAURO ALBARIÑO	23,65 €
RIAS BAIXAS	CHAN DE ROSAS CUVÉE ESPECIAL	24,20 €
RIAS BAIXAS	VALDAMOR ALBARIÑO	25,30 €
RIAS BAIXAS	PAZO SEÑORANS ALBARIÑO	30,25 €
RIAS BAIXAS	LA CAÑA NAVIA	35,80 €
MALAGA	BOTANI MOSCATEL	28,50 €
PAGO	PAGO DE LOS BALAGUESES CHARDONNAY	26,40 €
PAGO	HACIENDA DE ARINZANO CHARDONNAY	30,25 €
POUILLY FUME	LA MOYNERIE	37,60 €
CHABLIS DEUX RIVES	OLIVIE LEFLAVE	35,25 €
CHABLIS CONTROLEE	GRAND REGNARD	64,35 €
MEURSAULT	LOUIS JADOT MERSAULT	78,80 €
<u>D.O.</u>	<u>ROSADOS</u>	
VALLADOLID	PEÑASCAL, VINO DE AGUJA	14,30 €
RONDA	CORTIJO DE LOS AGUILARES	19,80 €
PENEDES	LA ROSA DE RAVENTOS	22,50 €
COTES DE PROVENCE	LA VIE EN ROSE	23,20 €
COTES DE PROVENCE	ANAIS	28,50 €
COTES DE PROVENCE	CHÂTEAU CLÉMENTINE	31,50 €

I.V.A. INCLUIDO

— EL —
A N C L A

CARTA DE VINOS

<u>D.O.</u>	<u>TINTOS</u>	
RIOJA	HACIENDA CALAVIA CRIANZA	18,70 €
RIOJA	MARQUES DE TOMARES CRIANZA	20,90 €
RIOJA	TOBELOS CRIANZA	25,30 €
RIOJA	MARQUES DE VARGAS RESERVA	35,20 €
RIOJA	SIERRA CANTABRIA CRIANZA	20,90 €
RIOJA	LUIS ALEGRE CRIANZA	24,20 €
RIOJA	HACIENDA CALAVIA RESERVA	26,40 €
RIOJA	SOLAR DE ESTRAUNZA CRIANZA	24,20 €
RIOJA	REMIREZ DE GANUZA RESERVA	53,90 €
RIOJA	TRASNOCHO	74,80 €
RIBERA DEL DUERO	COMENGE ROBLE	20,50 €
RIBERA DEL DUERO	MATARROMERA CRIANZA	31,50 €
RIBERA DEL DUERO	EMILIO MORO COSECHA	34,65 €
RIBERA DEL DUERO	PRUNO CRIANZA	23,65 €
RIBERA DEL DUERO	CONDE SAN CRISTOBAL CRIANZA	31,90 €
RIBERA DEL DUERO	NUESTRO PREMIUM CRIANZA	34,65 €
RIBERA DEL DUERO	ABADIA SAN QUIRCE CRIANZA	28,60 €
RIBERA DEL DUERO	NEO PUNTA ESENCIA	56,00 €
RIBERA DEL DUERO	VALBUENA 5 AÑO	143,00 €
CALATAYUD	BRECA	26,00 €
TORO	VATAN	55,00 €
BIERZO	CARRACEDO	29,00 €

CAVAS

ROUGER GOULART	33,00 €
ROUGER GOULART ROSE	24,20 €

CHAMPAGNE

MOET CHANDON	66,00 €
RUIINART BLANC DE BLANCS	104,50 €
LALLIER BLANC DE BLANCS	85,00 €
ANDRE CLOUET ON JOUR DE 1911	125,00 €
DOM PERIGNON VINTAGE	220,00 €
MOET CHANDON ROSE	77,00 €
LALLIER GRAND CRU ROSE	84,00 €
LAURENT PERRIER ROSE	104,50 €

I.V.A. INCLUIDO

— EL —
A N C L A

Postres

Desserts

Desserts

Desserts

десерты



HOUSE DESSERTS

- | | | |
|----|---|------------------------|
| 01 | SWEET CARAMEL CUSTARD
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLASS 5,50 € |
| 02 | SPANISH RICE PUDDING WITH CARAMEL CRUST
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLASS 5,50 € |
| 03 | FLAN | 6.60 € |
| 04 | CHEESECAKE
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLASS 5,50 € |
| 05 | FRESH SEASONAL FRUITS (UNIT)
VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA | 6.60 €
GLASS 6,50 € |
| 06 | ICE CREAM (UNIT)
VANILLA, STRAWBERRY, BELGIAN CHOCOLATE, MOCHA | 3.30 € |
| 07 | LEMON SORBET WITH CAVA | 7.70 € |
| 08 | THIN APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM | 11.00 € |
| 09 | CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
GLASS 5,50 € |
| 10 | TIRAMISU
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
GLASS 5,50 € |
| 11 | ROASTED PINEAPPLE WITH COCONUT ICE CREAM | 10.00 € |

SPECIALTY COFFEE

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | PARIS COFFEE: COFFEE, BAILEYS AND CREAM | 8.80 € |
| 13 | VANILLA FRAPPUCCINO | 8.80 € |
| 14 | COFFEE CARAMEL FRAPPE | 7.70 € |

10% VAT INCLUDED