

— EL —
A N C L A
RESTAURANTE

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать



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 €

— EL —
A N C L A

CARTA DE VINOS

<u>D.O.</u>	<u>BLANCOS</u>	
RUEDA	ATINO VERDEJO	17,50 €
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 & LURTON	58,30 €
RUEDA	OSSIAN VERDEJO	51,20 €
RUEDA	MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC	19,80 €
RUEDA	FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC	28,00 €
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	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 €
NAVARRA	VIÑA ZORZAL	18,00 €
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	TOSER ROBLE	21,50 €
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 €
RUINART 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



HAUSGEMACHTE NACHTISCHE

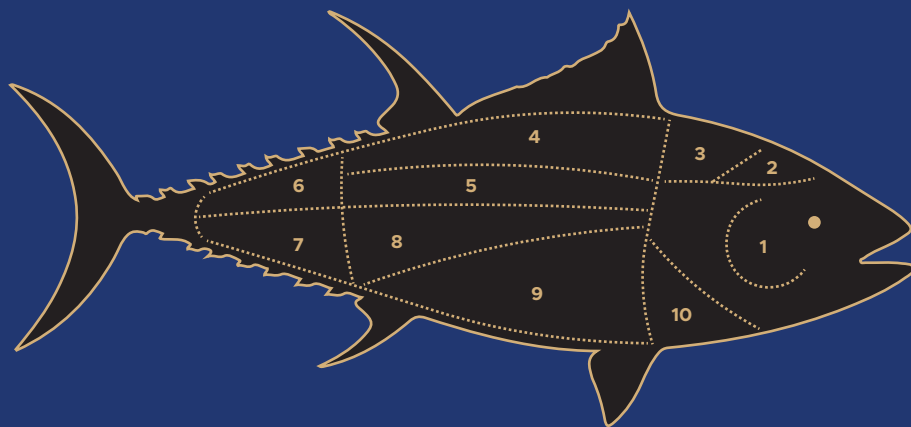
- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 01 | TOCINO DE CIELO ("HIMMELSSPECK")
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLAS 5,50 € |
| 02 | MILCHREIS MIT KARAMELLKRUSTE
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLAS 5,50 € |
| 03 | KARAMELLPUDDING | 6.60 € |
| 04 | KÄSEKUCHEN
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
GLAS 5,50 € |
| 05 | OBST DER SAISON (ST)
VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA | 6.60 €
GLAS 6,50 € |
| 06 | HAUSGEMACHTES EIS (ST)
VANILLE, ERDBEER, BELGISCHE SCHOKOLADE,
KAFFEE, TURRON | 3.30 € |
| 07 | ZITRONENSORBET MIT SEKT | 7.70 € |
| 08 | APFELTORTELLETE MIT VANILLEEIS | 11.00 € |
| 09 | SCHOKOLADENCOULANT MIT EINER KUGEL VANILLEEIS
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
GLAS 5,50 € |
| 10 | TIRAMISU
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
GLAS 5,50 € |
| 11 | GERÖSTETE ANANAS MIT KOKOSEIS | 10.00 € |

SPEZIELLE KAFFEEVARIANTEN

- | | | |
|----|---------------------------------------|--------|
| 12 | CAFÉ PARIS: KAFFEE, BAILEYS UND SAHNE | 8.80 € |
| 13 | FRAPPUCCINO MIT VANILLE | 8.80 € |
| 14 | CAFÉ FRAPPÉ MIT KARAMELL | 7.70 € |

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

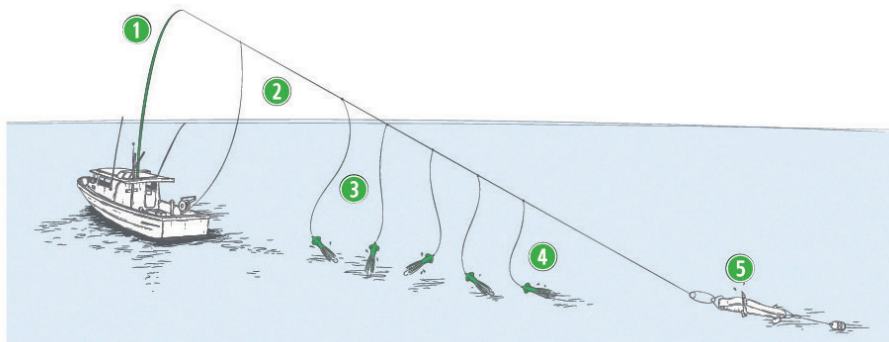


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

