

— 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 € |
| 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**

— 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



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 € |

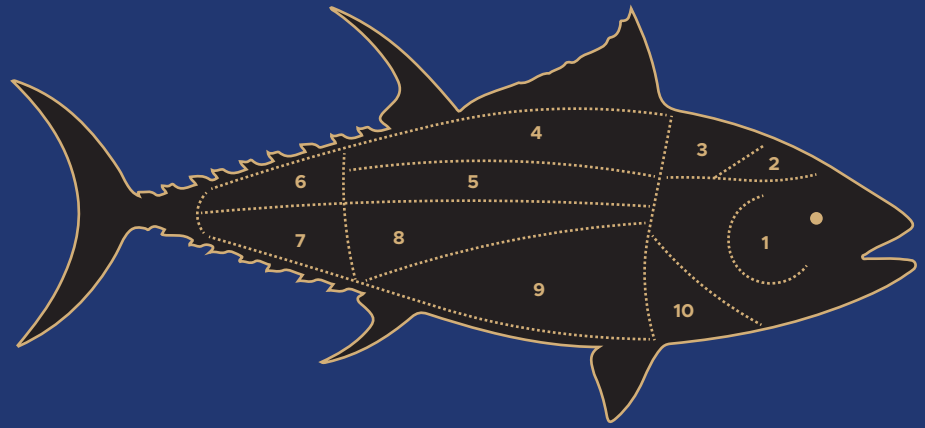
SPECIALTY COFFEE

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

10% VAT INCLUDED

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

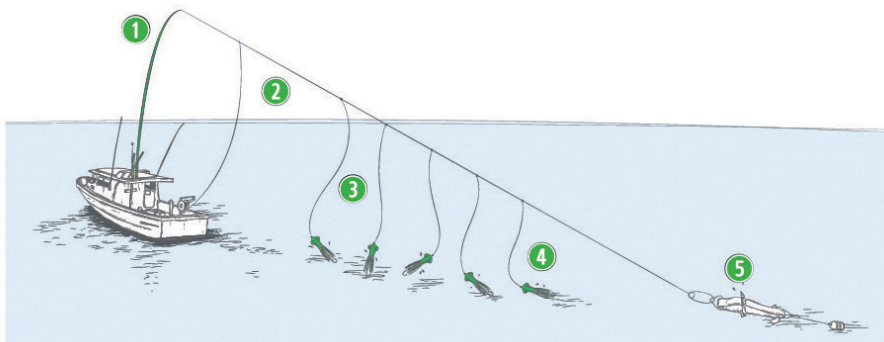


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

