

— 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**

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*



## POSTRES DE LA CASA

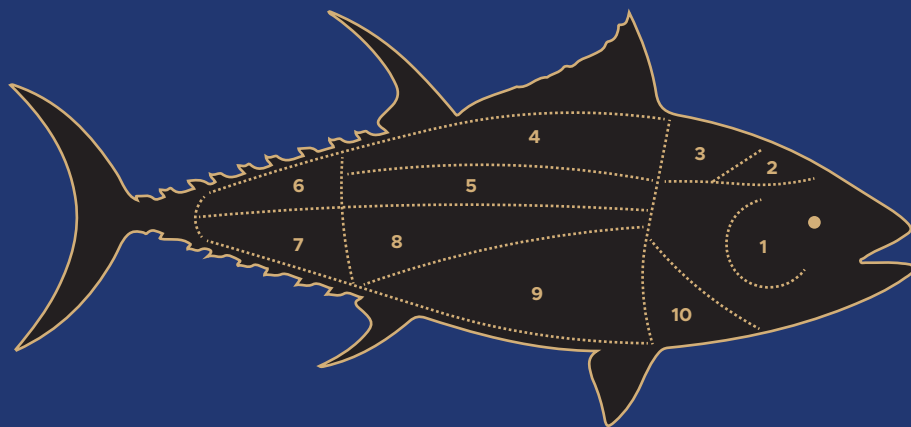
01	TOCINO DE CIELO	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	COPA 5,50 €
02	ARROZ CON LECHE CON COSTRA CARAMELIZADA	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	COPA 5,50 €
03	FLAN	6.60 €
04	TARTA DE QUESO	6.60 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	COPA 5,50 €
05	FRUTA DEL TIEMPO (UND.)	6.60 €
	VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA	COPA 6,50 €
06	HELADOS CASEROS (UND.)	3.30 €
	VAINILLA, FRESA, C. BELGA, CAFÉ, TURRÓN	
07	SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	7.70 €
08	TARTELETA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	11.00 €
09	COULANT DE CHOCOLATE CON BOLA DE VAINILLA	8.80 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	COPA 5,50 €
10	TIRAMISÚ	8.80 €
	PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	COPA 5,50 €
11	PIÑA ASADA CON HELADO DE COCO	10.00 €

## CAFES ESPECIALES

12	CAFÉ PARÍS: CAFÉ, BAILEYS Y NATA	8.80 €
13	FRAPUCCINO CON VAINILLA	8.80 €
14	CAFÉ FRAPE AL CARAMELO	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

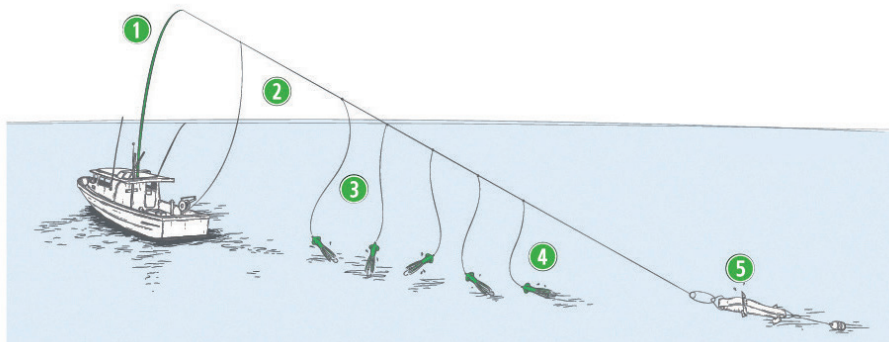


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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](http://www.jcmackintosh.es)

