

— EL —
A N C L A
RESTAURANTE

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать



ENTRÉES

01	TOMATES A L'AIL ET AU PERSIL	9.80 €
02	SOUPE DE POISSON MONTÉE AU VIN BLANC	11.00 €
03	GASPACHO ANDALOU	9.90 €
04	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA (100 GRS.)	24.20 €
05	SALADE VERTE	13.20 €
06	SALADE "EL ANCLA"	15.20 €
07	SALADE DE POIVRONS GRILLÉS	11.00 €
08	SALADE DE POULET GRILLÉ AU PARMESAN	17.60 €
09	FROMAGE "MANCHEGO" (100 GRS.)	13.20 €
10	OEUF AU PLAT AVEC POIVRONS VERTS DE LA RÉGION DU PADRÓN SERVIS AVEC DES POMMES-ALLUMETTES	15.40 €
11	GROSSES CREVETTES DE SANLÚCAR PIL-PIL (AIL-PERSIL)	18.50 €
12	AVOCAT AVEC CREVETTES	16.50 €
13	COCKTAIL DE CREVETTES	16.50 €
14	MELON AVEC JAMBON IBÉRIQUE	19.80 €
15	ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE	14.30 €
16	ANCHOIS DE LA RÉGION DE CANTABRICO EN CONSERVE "DE LUXE"	23.10 €
17	ARTICHAUTS AUX PALOURDES ET SON JUS	19.80 €
18	LÉGUMES VARIÉS À LA PLANCHA	14.20 €
19	SALADE RUSSE AVEC CREVETTES	16.50 €
20	VENTRÈCHE DE THON À LA TOMATE	16.00 €
21	THON EN ESCABÈCHE	18.00 €

FRUITS DE MER

22	ESCUPIÑAS (5 UND.)	13.20 €
23	COQUES FINES (5 UND.)	13.20 €
24	HUÎTRES FINES DE CLAIRE (UND.)	4.00 €
25	PALOURDES A LA VAPEUR	24.20 €
26	FRUITS DE MER	27.50 €
27	CREVETTES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (200 GRS.)	24.20 €
28	ECRIVISSES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (KG.)	132.00 €
29	CREVETTE ROSE DE GARRUCHA (KG)	165.00 €
30	CREVETTES ROYALES (KG.)	110.00 €
31	LANGOUSTE ROSE (KG.)	143.00 €
32	HOMARD NACIONAL (KG.)	105.60 €

RIZ

33	PAELLA DE FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
34	PAELLA AU POULET ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
35	PAËLLA NOIRE AUX CREVETTES ET AU CALAMAR (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	27.50 €
36	PAËLLA AU POULET ET FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
37	FUMÉ AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €

(Poissons et Fruits de mer selon arrivage)



POISSONS

38	ROSADA FRITE SERVIE AVEC FRITES	17.60 €
39	LOTTE A LA PLANCHA OU EN BROCHETTE	24.20 €
40	MERLU À LA PLANCHA OU À LA ROMAINE	23.10 €
41	GALLO SAN PEDRO GRILLÉ OU FRITE	23.10 €
42	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88.00 €
43	LOUP DE MER (KG.)	60.50 €
44	SOLE "NOIRE" (KG.)	88.00 €
45	POISSON DU JOUR (KG.)	66.00 €
46	LE TURBOT (KG.)	66.00 €

THON ROUGE SAUVAGE DU DÉTROIT

47	ŒUF SUR LE PLAT CREVÉ AU THON	25.10 €
48	TARTARE DE FILET DE THON	23.10 €
49	CARPACCIO DE FILET DE THON	23.10 €
50	TATAKI DE THON À LA SAUCE NIKKEY	25.10 €
51	FILET DE THON À LA PLANCHA	23.10 €
52	FILET DE THON À L'OIGNON	23.10 €
53	CÔTES DE THON À LA PLANCHA	24.00 €
54	FILET DE THON À LA TOMATE ET ŒUF AU PLAT	26.00 €

FRITURES

55	FRITURE DE LÉGUMES VARIÉS	11.90 €
56	QUEUES DE CREVETTES	15.20 €
57	ANCHOIS AU CITRON	14.30 €
58	CROQUETTES DE POISSON	11.00 €
59	PUNTILLITAS (MINIS CALAMARS)	26.40 €
60	CALAMARS	18.00 €
61	FRITURE DE ROUGETS	15.40 €
62	FRITURE DE MINI POISSONS AVEC OEUF ET POIVRONS	26.40 €

VIANDES

63	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	17.60 €
64	CORDON BLEU	18.70 €
65	QUEUE DE TAUREAU (RÂGOUT DE BŒUF)	19.80 €
66	FILET DE VIANDE ROUGE A LA PLANCHA OU AU POIVRE	26.40 €
67	CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT	23.10 €

PÂTES FRAÎCHES

68	LINGÜINI AU GAMBON ÉCARLATE À LA SAUCE DANS SON CORAIL	28.60 €
69	RAVIOLIS FARCIS DE CHAMPIGNONS À LA SAUCE DE TRUFFE	26.40 €

POUR NOS LOULOUS

70	ROSADA FRITE SERVIE AVEC DES FRITES	17.60 €
71	NUGGETS MAISON DE POULET AVEC FRITES	13.20 €
72	FILETS DE PORC 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



DESSERTS MAISON

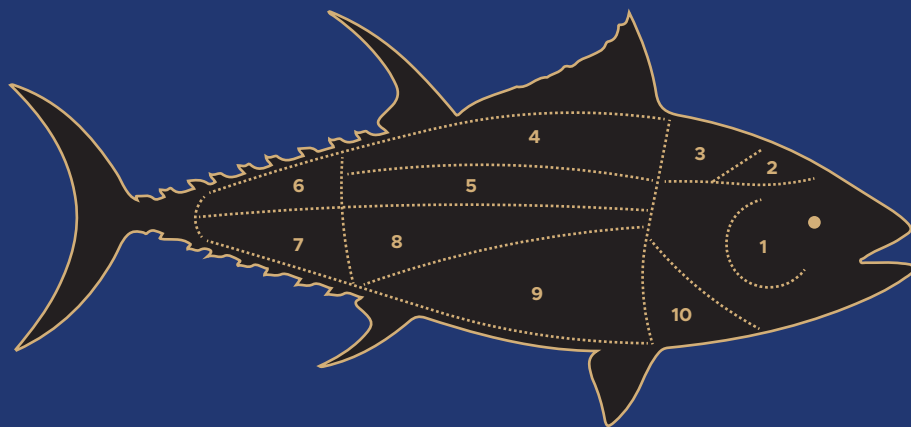
- | | | |
|----|--|------------------------|
| 01 | TOCINO DE CIELO (FLAN AUX ŒUFS)
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
VERRE 5,50 € |
| 02 | RIZ AU LAIT
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
VERRE 5,50 € |
| 03 | FLAN | 6.60 € |
| 04 | GÂTEAU AU FROMAGE
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 €
VERRE 5,50 € |
| 05 | FRUITS DE SAISON (UNITÉ)
VICTORIA ORDOÑEZ N° 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA | 6.60 €
VERRE 6,50 € |
| 06 | GLACES FAITES MAISON (UNITÉ)
VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT BELGE, CAFÉ, NOUGAT | 3.30 € |
| 07 | SORBET AU CITRON ET CAVA | 7.70 € |
| 08 | TARTELETTE AUX POMMES ET GLACE À LA VANILLE | 11.00 € |
| 09 | COULANT AU CHOCOLAT ET
BOULE DE GLACE À LA VANILLE
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
VERRE 5,50 € |
| 10 | TIRAMISU
PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €
VERRE 5,50 € |
| 11 | ANANAS RÔTI AVEC GLACE À LA NOIX DE COCO | 10.00 € |

CAFÉS SPÉCIAUX

- | | | |
|----|--|--------|
| 12 | CAFÉ PARIS: CAFÉ, BAILEYS ET CRÈME CHANTILLY | 8.80 € |
| 13 | FRAPUCCINO À LA VANILLE | 8.80 € |
| 14 | CAFÉ FRAPPÉ AU CAMEL | 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

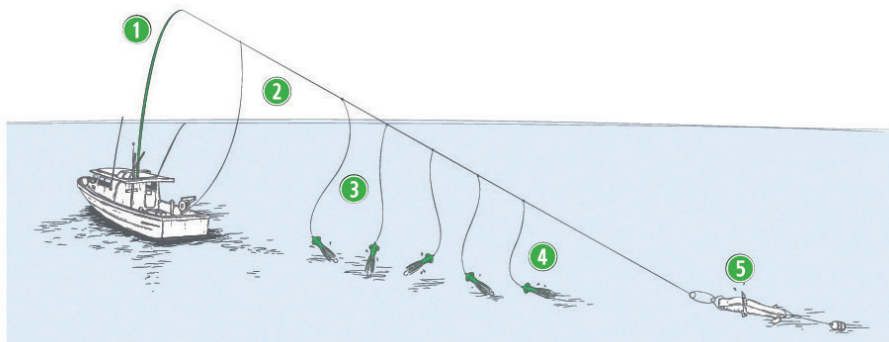


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

