

— EL —  
**A N C L A**  
RESTAURANTE

*Bienvenidos*

*Welcome*

*Bienvenue*

*Willkommen*

*добро пожаловать*



### ЗАКУСКИ

01	ПОМИДОРЫ ПОД САЛАТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	9.80 €
02	СУП "ВИНЬЯ А-Б" (рыбный суп с вином "Viña AB" и майонезом)	11.00 €
03	ГАСПАЧО ПО –АНДАЛУЗСКИ (холодный томатный суп)	9.90 €
04	ИБЕРИЙСКАЯ ВЕТЧИНА "ХАМОН ИБЕРИКО ДЕ БЕЙОТА" (100 GRS.)	24.20 €
05	ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ	13.20 €
06	САЛАТ "ЭЛЬ-АНКЛА"	15.20 €
07	САЛАТ С ЖАРеным ПЕРЦЕМ	11.00 €
08	САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ПАРМЕЗАНО	17.60 €
09	СЫР "МАНЧЕГО" (100 GRS.)	13.20 €
10	ЖАРЕННЫЕ ЯЙЦА С ПЕРЧИКАМИ "ПАДРОН" И ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ	15.40 €
11	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ИЗ САНЛУКАР "ПИЛЬ-ПИЛЬ"	18.50 €
12	АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ	16.50 €
13	КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК	16.50 €
14	ДЫНЯ С ХАМОНОМ (ИБЕРИЙСКОЙ ВЕТЧИНОЙ)	19.80 €
15	АНЧОУСЫ, МАРИНОВАННЫЕ В УКСУСЕ	14.30 €
16	АНЧОУСЫ В РАССОЛЕ	23.10 €
17	АРТИШОКИ С МОЛЛЮСКАМИ	19.80 €
18	АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ	14.20 €
19	САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ	16.50 €
20	ВЕНТРЕСКА ТУНЦА СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ	16.00 €
21	ЭСКАБЕЧЕ ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	18.00 €

### МОРЕПРОДУКТЫ

22	СЕРЦЕВИДКИ (5 ШТ.)	13.20 €
23	ТОНКОРАКОВИННЫЕ МОЛЛЮСКИ (5 ШТ.)	13.20 €
24	УСТРИЦЫ "ФИН ДЕ КЛЕР" (ШТ.)	4.00 €
25	МОЛЛЮСКИ "КОКИНАС" ОБЖАРЕННЫЕ	24.20 €
26	САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	27.50 €
27	КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ (200 GRS.)	24.20 €
28	НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ ВАРЕННЫЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ (КГ)	132.00 €
29	КРАСНАЯ КРЕВЕТКА ИЗ ГАРРУЧА (Гарруча –городок в провинции Альмерия)	165.00 €
30	РАКИ "КАРАБИНЕРЫ" (КГ)	110.00 €
31	КРАСНЫЙ ЛАНГОСТИН (КГ)	143.00 €
32	ОМАР ЕВРОПЕЙСКИЙ (КГ)	105.60 €

### БЛЮДА ИЗ РИСА

33	ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
34	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
35	ЧЕРНЯ ПАЭЛЬЯ С КАЛЬМАРАМИ И КРЕВЕТКАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	27.50 €
36	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
37	РИС С БУЛЬОНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €

Ассортимент рыбы и морепродуктов в зависимости от улова



### **РЫБНЫЕ БЛЮДА**

38	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	17.60 €
39	МОРСКОЙ ЧЕРТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ШАМПУРАХ	24.20 €
40	МЕРЛУЗА НА ГРИЛЕ ИЛИ ПО-РИМСКИ	23.10 €
41	РЫБА СВЯТОГО ПЁТРА НА ГРИЛЕ ИЛИ ВО ФРИТЮРЕ	23.10 €
42	МОРСКОЙ ЛЕЩ (КГ)	88.00 €
43	СИБАС (КГ)	60.50 €
44	МОРСКОЙ ЯЗЫК (КГ)	88.00 €
45	РЫБНОЕ БЛЮДО - ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДНЯ (КГ)	66.00 €
46	МОРСКАЯ КАМБАЛА (КГ)	66.00 €

Ассортимент рыбы и морепродуктов в зависимости от улова

### **ДИКИЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ, ВЫЛОВЛЕННЫЙ В ПРОЛИВЕ**

47	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ЖАРеным ЯЙЦОМ	25.10 €
48	ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	23.10 €
49	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	23.10 €
50	ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА	25.10 €
51	СПИНКА ТУНЦА НА ГРИЛЕ	23.10 €
52	СПИНКА ТУНЦА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ЛУКОМ	23.10 €
53	РЕБРЫШКИ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	24.00 €
54	ФИЛЕ ТУНЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЕЙ	26.00 €

### **ФРИТЮР**

55	ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ СОЛОМКОЙ	11.90 €
56	КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ	15.20 €
57	АНЧОУСЫ С ЛИМОНОМ	14.30 €
58	КРОКЕТЫ ИЗ РЫБЫ	11.00 €
59	МАЛЕНЬКИЕ КАРАКАТИЦЫ	26.40 €
60	КАЛЬМАРЫ	18.00 €
61	ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА (СУЛТАНКА)	15.40 €
62	МАЛЬКИ С ЯЙЦОМ И ЖАРеным ПЕРЦЕМ	26.40 €

### **МЯСНЫЕ БЛЮДА**

63	ФИЛЕ ИЗ СВИННОЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	17.60 €
64	КОРДОН БЛЮ	18.70 €
65	БЫЧИЙ ХВОСТ	19.80 €
66	СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА	26.40 €
67	КАРЕ МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА	23.10 €

### **ПАСТА**

68	ЛИНГВИНИ С КАРАБИНЕРОМ В КОРАЛЛОВОМ СОУСЕ	28.60 €
69	РАВИОЛИ С ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ	26.40 €

### **ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

70	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	17.60 €
71	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ	13.20 €
72	СВИННОЕ ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	17.60 €

ДОСТАВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 1.65 € /10% НДС ВКЛЮЧЕН В ЦЕНУ  
СОЗДАНИЕ С ИНФОРМАЦИЕЙ О АЛЛЕРГЕНОВ

— 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*



## ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

- |    |  |                         |
|----|--|-------------------------|
| 01 | ТОСИНО ДЕ СЬЕЛО<br>PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES                                     | 6.60 €<br>СТАКАН 5,50 € |
| 02 | РИС С МОЛОКОМ С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ<br>PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES                | 6.60 €<br>СТАКАН 5,50 € |
| 03 | ФЛАН   | 6.60 €                  |
| 04 | ЧИЗКЕЙК<br>PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES   | 6.60 €<br>СТАКАН 5,50 € |
| 05 | СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ (ШТ.)<br>VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA                      | 6.60 €<br>СТАКАН 6,50 € |
| 06 | ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ: (ШТ.)<br>ВАНИЛЬНОЕ, КЛУБНИЧНОЕ, БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД,<br>КОФЕЙНОЕ, ТУРРОН           | 3.30 €                  |
| 07 | ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ С ИГРИСТЫМ ВИНОМ “КАВА”  | 7.70 €                  |
| 08 | ЯБЛОЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ  | 11.00 €                 |
| 09 | ШОКОЛАДНЫЙ КУЛАН С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО<br>МОРОЖЕНОГО<br>PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 €<br>СТАКАН 5,50 € |
| 10 | ТИРАМИСУ<br>PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES  | 8.80 €<br>СТАКАН 5,50 € |
| 11 | ЖАРЕННЫЙ АНАНАС С КОКОСОВЫМ МОРОЖЕНЫМ  | 10.00 €                 |

## СПЕЦИАЛЬНОЕ КОФЕ

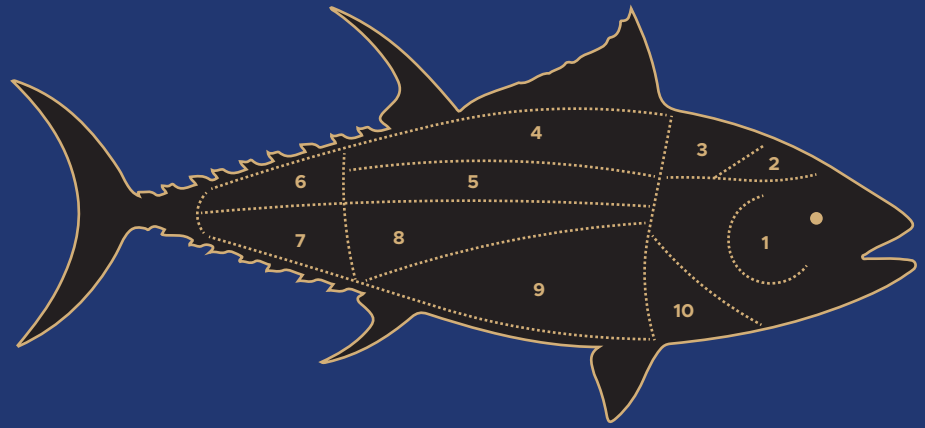
- |    |                                    |        |
|----|------------------------------------|--------|
| 12 | КОФЕ ПАРИЖ: КОФЕ, BAYLEIS И СЛИВКИ | 8.80 € |
| 13 | ФРАППУЧИНО С ВАНИЛЬЮ               | 8.80 € |
| 14 | КОФЕ ФРАППЕ С КАРАМЕЛЬЮ            | 7.70 € |

**10% НДС ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ**



## 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

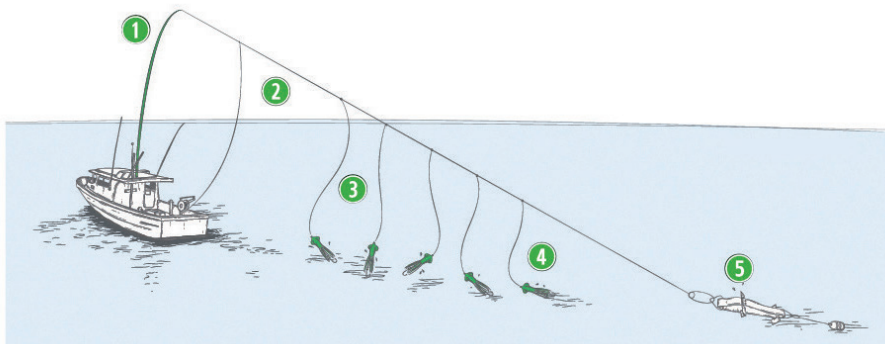


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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)

