

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

**VORSPEISEN**

01	ANGEMACHTE TOMATEN	9.80 €
02	SOPA VIÑA A.B. (FISCH-MAYONNAISESUPPE)	11.00 €
03	IBERISCHER BELLOTASCHINKEN (100 GRS.)	24.20 €
04	GRÜNER SALAT	13.20 €
05	SALAT EL "ANCLA"	15.20 €
06	GEGRILLTER PAPRIKASALAT	11.00 €
07	HÜHNERSALAT MIT PARMESAN	17.60 €
08	MANCHEGO KÄSE (100 GRS.)	13.20 €
09	SPIEGELEIER MIT KLEINEN „PADRON“-PAPRIKA UND POMMES FRITES	15.40 €
10	RIESENGARNELEN AUS SANLÚCAR IN KNOBLAUCH	18.50 €
11	AVOKADOS MIT GARNELEN	16.50 €
12	KRABBENCOCKTAIL	16.50 €
13	HONIGMELONE MIT IBERISCHEM SCHINKEN	19.80 €
14	IN ESSIG EINGELEGTE SARDELLEN	14.30 €
15	SALZSARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER	23.10 €
16	ARTISCHOCKEN MIT VENUSMUSCHELN IN GRÜNER SOSSE	19.80 €
17	BRATGEMÜSE	14.20 €
18	RUSSISCHER SALAT MIT GARNELEN	16.50 €
19	TOMATE MIT THUNFISCH	16.00 €
20	EINGELEGTER THUNFISCH	18,00 €

**MEERESFRÜCHTE**

21	RAUE VENUSMUSCHELN (5 ST.)	13.20 €
22	"CONCHAS FINAS" (GLÄNZENDE VENUSMUSCHELN) (5 ST.)	13.20 €
23	CLAIRE AUSTERN (ST.)	4.00 €
24	SAUTIERTE STUMPFMUSCHELN	24.20 €
25	MEERESFRÜCHTESALAT	27.50 €
26	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRABBen (200 GRS.)	24.20 €
27	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRONENHUMMER (KG)	132.00 €
28	ROTE GARRUCHA KRABBen (KG)	165.00 €
29	ROTE RIESENGARNELEN (KG)	110.00 €
30	ROTE LANGUSTE (KG)	143.00 €
31	NATIONALER HUMMER (KG)	105.60 €

**HUMMER**

32	HUMMER-BRIOCHE	28.50 €
33	LINGUINI MIT HUMMER (MINDESTENS 2 PERSONEN) (pro Person)	28.60 €
34	HUMMERRAGOUT (MINDESTENS 2 PERSONEN) (pro Person)	28.60 €
35	HUMMER BISQUE	21.00 €
36	GEBRATENER HUMMER, SERVIERT MIT SPIEGELEIERN UND KARTOFFELN (KG.)	105.60 €

**(Die Verfügbarkeit aller Fische und Meeresfrüchte ist marktabhängig)**

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

**REISGERICHTE**

37	MEERESFRÜCHTEPAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
38	PAELLA MIT HUHN UND GEMÜSE (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
39	SCHWARZE PAELLA MIT GARNELEN UND TINTENFISCH (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	27.50 €
40	GEMISCHTES HUHN UND MEERESFRÜCHTE PAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €
41	SUPPIGER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	24.80 €

**FISCHGERICHTE**

42	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	17.60 €
43	GTEGRILLTER SEETEUFEL ODER ALS SPIESS	24.20 €
44	SEEHECHT GTEGRILLT ODER PANIERT	23.10 €
45	GALLO SAN PEDRO GTEGRILLTER ODER FRITTIERTE	23.10 €
46	GRAUBARSCH(KG)	88.00 €
47	WOLFSBARSCH (KG)	60.50 €
48	SCHWARZE SEEZUNGE (KG)	88.00 €
49	FISCH DES TAGES (KG)	66.00 €
50	STEINBUTT (KG)	66.00 €

**ROTER THUN AUS WILDFANG**

51	RÜHREI MIT THUNFISCH	25.10 €
52	THUNFISCHTARTAR	23.10 €
53	CARPACCIO VON THUNFISCHFILET	23.10 €
54	THUNFISCH-TATAKI MIT NIKKEY-SOSSE	25.10 €
55	GTEGRILLTES THUNFISCHFILET	23.10 €
56	THUNFISCHFILET IN ZWIEBELN	23.10 €
57	GTEGRILLTE THUNFISCH-RIPPCHEN	24,00 €
58	THUNFISCH-LENDE MIT TOMATE UND SPIEGELEI	26,00 €

**FRITTIERTES**

59	ZUCCHINISTREIFEN	11.90 €
60	PANIERTE KRABBENSCHWÄNZE	15.20 €
61	SARDELLEN MIT ZITRONE	14.30 €
62	FISCHKROKETTEN	11.00 €
63	BABYTINTENFISCHE	26.40 €
64	TINTENFISCHE	18.00 €
65	FRITTIERTE ROTBARBEN	15.40 €

**SUSHI**

66	FLAMBIERTE THUNFISCHBAUCH-ROLLE (8 STÜCK)	24.00 €
67	THUNFISCH-ROLLE (8 STÜCK)	21.00 €
68	LACHSROLLE (8 STÜCK)	18.00 €
69	SASHIMI-AUSWAHL (12 STÜCK)	32.00 €
70	NIGIRI-AUSWAHL (6 STÜCK)	18.00 €

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

**FLEISCHGERICHTE**

71	GEGRILLTES LENDENSCHNITZEL	17.60 €
72	"SAN JACOBO" (CORDON-BLEU AUS KÄSE UND SCHINKEN)	18.70 €
73	OCHSENSCHWANZ	19.80 €
74	RINDERFILET, VOM GRILL ODER MIT PFEFFERSOSSE	26.40 €
75	LAMMKOTELETTS	23.10 €

**FRISCHE PASTA**

76	LINGUINI MIT ROTEN RIESENGARNELEN IN IHRER KORALLEN-SAUCE	28.60 €
77	RAVIOLI GEFÜLLT MIT PILZEN MIT TRÜFFELSAUCE	26.40 €

**KINDERTELLER**

78	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	17.60 €
79	HÜHNERNUGGETS MIT POMMES FRITES	13.20 €
80	GEGRILLTE SCHWEINESCHNITZELCHEN	17.60 €

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

## CARTA DE VINOS

### D.O.

RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RUEDA  
RIOJA  
VALDEORRAS  
RIAS BAIXAS  
RIAS BAIXAS  
RIAS BAIXAS  
RIAS BAIXAS  
RIAS BAIXAS  
MALAGA  
PAGO  
PAGO  
CHABLIS DEUX RIVES  
CHABLIS CONTROLEE  
COTES DE PROVENCE

### BLANCOS

ATINO VERDEJO 15,80€  
NUESTRO PREMIUM VERDEJO 20,35€  
CUARENTA VENDIMIAS VERDEJO 22,70€  
NOSO VERDEJO 24,50€  
ABADIA SAN QUIRCE VERDEJO 23,65€  
NISIA VERDEJO 30,25€  
BELONDRADE Y LURTON VERDEJO 58,30€  
MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC 19,80€  
FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC 25,60€  
INSPIRACION VALDEMAR 20,90€  
AVANCIA GODELLO 51,15€  
PAZO SAN MAURO ALBARIÑO 23,65€  
CHAN DE ROSAS CUVÉE ESPECIAL 24,20€  
VALDAMOR ALBARIÑO 25,30€  
PAZO SEÑORANS ALBARIÑO 30,25€  
LA CAÑA NAVIA 35,80€  
BOTANI MOSCATEL 28,50€  
PAGO DE LOS BALAGUESES CHARDONNAY 26,40€  
HACIENDA DE ARINZANO CHARDONNAY 30,25€  
OLIVIE LEFLAVE 35,25€  
GRAND REGNARD 64,35€  
INSPIRE BLANC CRU CLASSE 30,00€

### D.O.

VALLADOLID  
RONDA  
PENEDES  
COTES DE PROVENCE  
COTES DE PROVENCE

### ROSADOS

PEÑASCAL, VINO DE AGUJA 14,30€  
CORTIJO DE LOS AGUILARES 19,80€  
LA ROSA DE RAVENTOS 22,50€  
LA VIE EN ROSE 23,20€  
CHATEAU LES CLEMENTINE 31,50€

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

## CARTA DE VINOS

### D.O.

RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIOJA  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
RIBERA DEL DUERO  
CALATAYUD  
BIERZO

### TINTOS

HACIENDA CALAVIA CRIANZA 18,70€  
MARQUES DE TOMARES CRIANZA 20,90€  
TOBELOS CRIANZA 25,30€  
MARQUES DE VARGAS RESERVA 35,20€  
SIERRA CANTABRIA CRIANZA 20,90€  
LUIS ALEGRE CRIANZA 24,20€  
HACIENDA CALAVIA RESERVA 26,40€  
SOLAR DE ESTRAUNZA CRIANZA 24,20€  
REMIREZ DE GANUZA RESERVA 53,90€  
TRASNOCHO 74,80€  
COMENGE ROBLE 20,50€  
MATARROMERA CRIANZA 31,50€  
EMILIO MORO COSECHA 34,65€  
PRUNO CRIANZA 23,65€  
CONDE SAN CRISTOBAL CRIANZA 31,90€  
NUESTRO PREMIUM RESERVA 34,65€  
ABADIA SAN QUIRCE CRIANZA 28,60€  
VALBUENA 5 AÑO 143,00€  
BRECA 26,00€  
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 —  
ANCLA  
RESTAURANTE

*Postres*

*Desserts*

*Desserts*

*Desserts*

*десерты*

— EL —  
**A N C L A**  
R E S T A U R A N T E

**HAUSGEMACHTE NACHTISCHE**

- |    |  |                       |
|----|--|-----------------------|
| 81 | TOCINO DE CIELO ("HIMMELSSPECK")<br>Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles              | 6.60 €<br>GLAS 5,50 € |
| 82 | MILCHREIS MIT KARAMELLKRUSTE<br>Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles                  | 6.60 €<br>GLAS 5,50 € |
| 83 | KARAMELLPUDDING  | 6.60 €                |
| 84 | KÄSEKUCHEN<br>Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles                                    | 6.60 €<br>GLAS 5,50 € |
| 85 | OBST DER SAISON (ST)<br>Victoria ordoñez nº 2 moscatel de alejandría D.O. Málaga                 | 6.60 €<br>GLAS 6,50 € |
| 86 | HAUSGEMACHTES EIS (ST)<br>VANILLE, ERDBEER, BELGISCHE SCHOKOLADE,<br>KAFFEE, TURRON              | 3.30 €                |
| 87 | ZITRONENSORBET MIT SEKT  | 7.70 €                |
| 88 | APFELTORTELLETE MIT VANILLEEIS   | 11.00 €               |
| 89 | SCHOKOLADENCOULANT MIT EINER KUGEL VANILLEEIS<br>Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles | 8.80 €<br>GLAS 5,50 € |
| 90 | TIRAMISU<br>Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles                                      | 8.80 €<br>GLAS 5,50 € |
| 91 | Geröstete Ananas mit Kokoseis  | 10.00 €               |

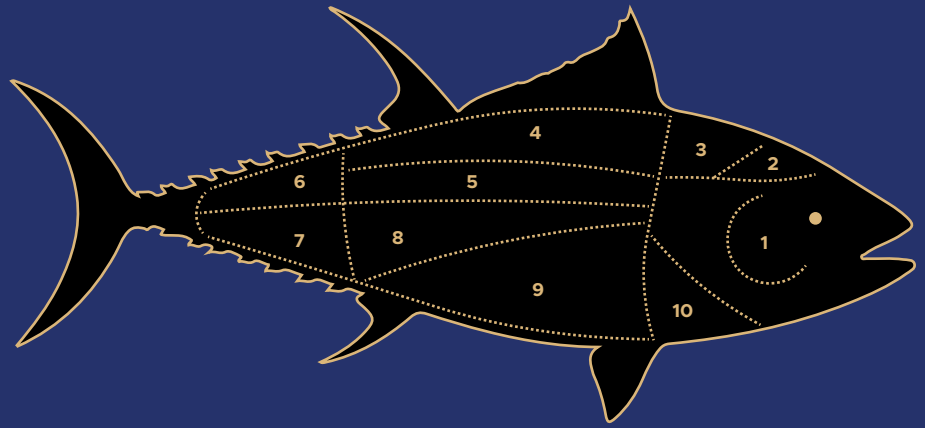
**SPEZIELLE KAFFEEVARIANTEN**

- |    |                                       |        |
|----|---------------------------------------|--------|
| 92 | Café Paris: Kaffee, Baileys und Sahne | 8.80 € |
| 93 | Frappuccino mit Vanille               | 8.80 € |
| 94 | Café frappé mit Karamell              | 7.70 € |

**10 % MwSt. INKL.**

## Piece by Piece

1. Cheeks
2. Head
3. Kama (O-Toro)
4. Middle Back Meat (Akami)
5. Lower Back (Akami)
6. Bottom Back (Akami)
7. Bottom Belly (Akami)
8. Upper Belly (O-Toro)
9. Middle Belly (Chu-Toro)
10. Kama (O-Toro)

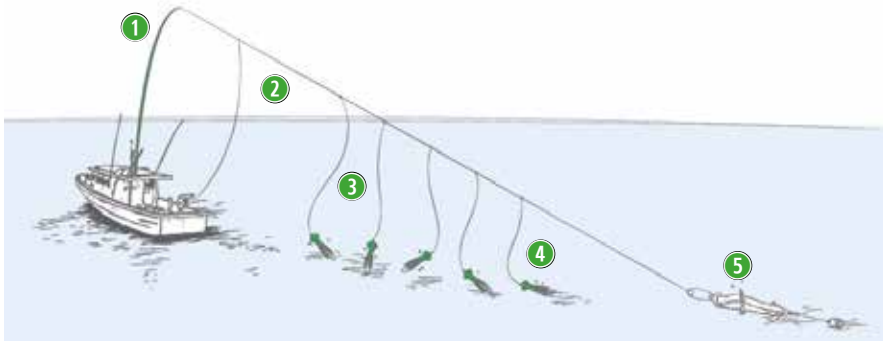


Tarifa is home to the best wild bluefin tuna in Europe and one of the best in the world.

We achieve this by using the combination of GreenStick®, a sustainable and selective method of capture imported from Japan, and *Ike Jime*, a painless fish slaughtering technique that improves the color, taste and texture of bluefin tuna meat considerably.

To ensure freshness, we fish throughout the year and do so on request only.

## GreenStick®, A Sustainable Capturing Method



### ① Green Stick

A 12m. pole whose mission is to keep the bait above water.

### ② Main Line

Rolled in the hydraulic reel from where the bait hangs and the Green Stick keeps above water.

### ④ Squid Bait

They are made out of silicone with bright colors and are provided with a large hook.

### ③ Drop Line

Shorter lines to where the bait is hooked.

### ⑤ Bird

A fish-shaped weight found at the end of the main line that holds the line tight while the boat is moving.

## Why Choosing Our Bluefin Tuna?

- **Highest Quality.** They live freely on a healthy diet based on shellfish, crustaceans and a large variety of blue fish.
- **No Temporality.** In Tarifa it is possible to catch Bluefin tuna throughout the year.
- **Freshness.** We do not freeze. The tuna caught today will be at your table tomorrow. We serve nationwide in a timeframe of 24 hours.
- **Traceability.** We provide information about the origin, capture and processing date, live weight, piece treatment, legal documentation of the catch, cold chain to which it has been submitted and transport documentation.



**Strait's Bluefin Tuna**  
The best tuna you will ever taste  
[www.jcmackintosh.es](http://www.jcmackintosh.es)

