

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

ЗАКУСКИ

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

МОРЕПРОДУКТЫ

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

ЛОБСТЕР

32	ЛОБСТЕР В БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	28.50 €
33	ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ (МИНИМУМ 2 ЧЕЛОВЕКА) (СТОИМОСТЬ НА ЧЕЛОВЕКА)	28.60 €
34	РАГУ ИЗ ЛОБСТЕРА (МИНИМУМ 2 ЧЕЛОВЕКА) (СТОИМОСТЬ НА ЧЕЛОВЕКА)	28.60 €
35	БИСК ИЗ ЛОБСТЕРА	21.00 €
36	ЖАРЕНЬЙ ЛОБСТЕР, С ГАРНИРОМ ИЗ ЯИЦ И ЗАПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ (КГ)	105.60 €

Ассортимент рыбы и морепродуктов в зависимости от улова

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

БЛЮДА ИЗ РИСА

37	ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
38	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
39	ЧЕРНЯ ПАЭЛЬЯ С КАЛЬМАРАМИ И КРЕВЕТКАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	27.50 €
40	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €
41	РИС С БУЛЬОНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	24.80 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

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

ДИКИЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ, ВЫЛОВЛЕННЫЙ В ПРОЛИВЕ

51	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ЖАРеным ЯЙЦОМ	25.10 €
52	ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	23.10 €
53	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	23.10 €
54	ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА	25.10 €
55	СПИНКА ТУНЦА НА ГРИЛЕ	23.10 €
56	СПИНКА ТУНЦА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ЛУКОМ	23.10 €
57	РЕБРЫШКИ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	24.00 €
58	ФИЛЕ ТУНЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЕЙ	26.00 €

ФРИТЮР

59	ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ СОЛОМКОЙ	11.90 €
60	КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ	15.20 €
61	АНЧОУСЫ С ЛИМОНОМ	14.30 €
62	КРОКЕТЫ ИЗ РЫБЫ	11.00 €
63	МАЛЕНЬКИЕ КАРАКАТИЦЫ	26.40 €
64	КАЛЬМАРЫ	18.00 €
65	ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА (СУЛТАНКА)	15.40 €

СУШИ

66	РОЛЛЫ С ФЛАМБИРОВАННЫМ ТУНЦОМ ТОРО (8 ШТУК)	24.00 €
67	РОЛЛЫ С ТУНЦОМ (8 ШТУК)	21.00 €
68	РОЛЛЫ ИЗ ЛОСОСЯ (8 ШТУК)	18.00 €
69	АССОРТИ ИЗ САШИМИ (12 ШТУК)	32.00 €
70	АССОРТИ ИЗ НИГИРИ (6 ШТУК)	18.00 €

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

МЯСНЫЕ БЛЮДА

71	ФИЛЕ ИЗ СВИННОЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	17.60 €
72	КОРДОН БЛЮ	18.70 €
73	БЫЧИЙ ХВОСТ	19.80 €
74	СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА	26.40 €
75	КАРЕ МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА	23.10 €

ПАСТА

76	ЛИНГВИНИ С КАРАБИНОМ В КОРАЛЛОВОМ СОУСЕ	28.60 €
77	РАВИОЛИ С ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ	26.40 €

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

78	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	17.60 €
79	КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ	13.20 €
80	СВИННОЕ ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	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
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
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 —
A N C L A
R E S T A U R A N T E

Postres

Desserts

Desserts

Desserts

десерты

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

ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

81	ТОСИНО ДЕ СЬЕЛО Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € стакан 5,50 €
82	РИС С МОЛОКОМ С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € стакан 5,50 €
83	ФЛАН	6.60 €
84	ЧИЗКЕЙК Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € стакан 5,50 €
85	СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ (ШТ.) Victoria ordoñez nº 2 moscatel de alejandría D.O. Málaga	6.60 € стакан 6,50 €
86	ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ: (ШТ.) ВАНИЛЬНОЕ, КЛУБНИЧНОЕ, БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД, КОФЕЙНОЕ, ТУРРОН	3.30 €
87	ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ С ИГРИСТЫМ ВИНОМ "КАВА"	7.70 €
88	ЯБЛОЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	11.00 €
89	ШОКОЛАДНЫЙ КУЛАН С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	8.80 € стакан 5,50 €
90	ТИРАМИСУ Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	8.80 € стакан 5,50 €
91	жареный ананас с кокосовым мороженым	10.00 €

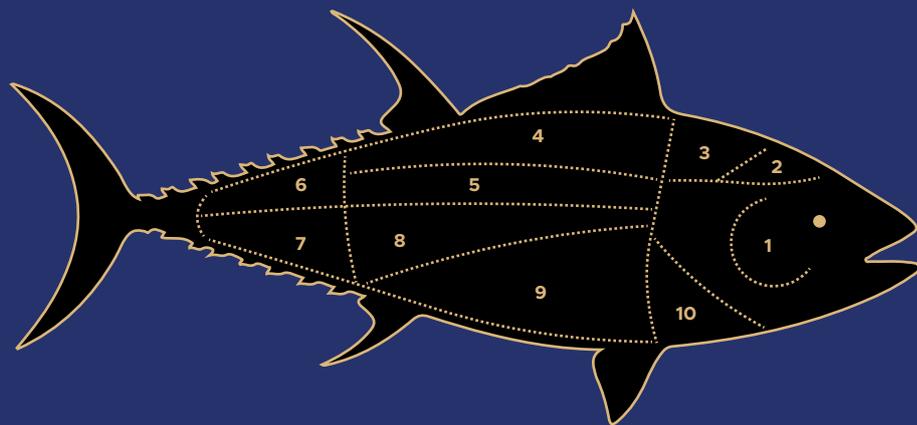
СПЕЦИАЛЬНОЕ КОФЕ

92	КОФЕ ПАРИЖ: КОФЕ, BAYLEIS И СЛИВКИ	8.80 €
93	ФРАППУЧИНО С ВАНИЛЬЮ	8.80 €
94	КОФЕ ФРАППЕ С КАРАМЕЛЬЮ	7.70 €

10% НДС ВКЛЮЧЕН В ЦЕНУ

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)

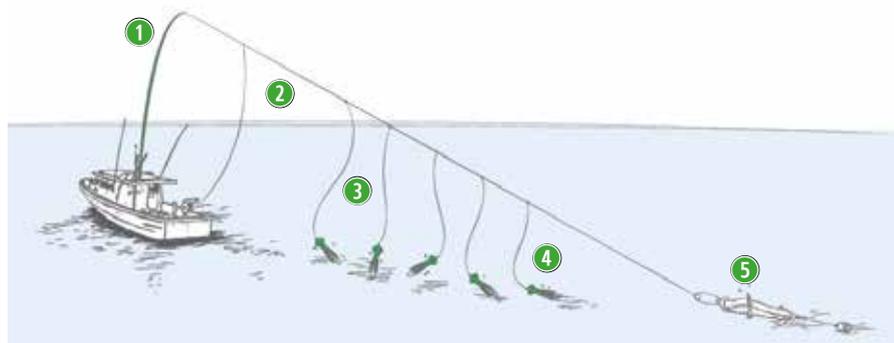


Tarifa is home to the best wild bluefin tuna in Europe and one of the best in the world.

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

