

— 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	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 GRS.)	24.20 €
04	ENSALADA VERDE	13.20 €
05	ENSALADA EL "ANCLA"	15.20 €
06	ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS	11.00 €
07	ENSALADA DE POLLO ASADO AL PARMESANO	17.60 €
08	QUESO MANCHEGO (100 GRS.)	13.20 €
09	HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS	15.40 €
10	LANGOSTINOS DE SANLÚCAR AL PIL-PIL	18.50 €
11	AGUACATES CON LANGOSTINOS	16.50 €
12	COCKTAIL DE LANGOSTINOS	16.50 €
13	MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO	19.80 €
14	BOQUERONES EN VINAGRE	14.30 €
15	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA	23.10 €
16	ALCACHOFAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE	19.80 €
17	VERDURAS VARIADAS A LA PLANCHA	14.20 €
18	ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS	16.50 €
19	VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE	16.00 €
20	ATÚN EN ESCABECHE	18.00 €

MARISCOS

21	ESCUPIÑAS (5 UND.)	13.20 €
22	CONCHAS FINAS (5 UND.)	13.20 €
23	OSTRAS FINES DE CLAIRE (UND.)	4.00 €
24	COQUINAS SALTEADAS	24.20 €
25	SALPICÓN DE MARISCO	27.50 €
26	GAMBAS COCIDAS O A LA PLANCHA (200 GRS.)	24.20 €
27	CIGALAS COCIDAS O A LA PLANCHA (KG.)	132.00 €
28	GAMBA ROJA DE GARRUCHA (KG.)	165.00 €
29	CARABINEROS (KG.)	110.00 €
30	LANGOSTA ROJA (KG.)	143.00 €
31	BOGAVANTE NACIONAL (KG.)	105.60 €

BOGAVANTES

32	BRIOCHE DE BOGAVANTE	28.50 €
33	LINGÜINI CON BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	28.60 €
34	RAGOUT DE BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	28.60 €
35	BISQUE DE BOGAVANTE	21.00 €
36	BOGAVANTE FRITO, SERVIDO CON HUEVOS DE CORRAL Y PATATAS (KG.)	105.60 €

(Todos los Pescados y Mariscos están sujetos a la disponibilidad del Mar)

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

ARROCES

37	PAELLA DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
38	PAELLA DE POLLO Y VERDURAS (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
39	PAELLA NEGRA DE GAMBAS Y CALAMAR (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	27.50 €
40	PAELLA MIXTA DE POLLO Y MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €
41	CALDOSO DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	24.80 €

PESCADOS

42	ROSADA FRITA CON PATATAS	17.60 €
43	RAPE A LA PLANCHA O BROCHETA	24.20 €
44	MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA	23.10 €
45	GALLO SAN PEDRO A LA PLANCHA O FRITO	23.10 €
46	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88.00 €
47	LUBINA (KG.)	60.50 €
48	LENGUADO NEGRO (KG.)	88.00 €
49	PESCADO DEL DÍA (KG.)	66.00 €
50	RODABALLO (KG.)	66.00 €

ATÚN ROJO SALVAJE DEL ESTRECHO

51	HUEVO ROTO CON ATÚN	25.10 €
52	TARTAR DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
53	CARPACCIO DE LOMO DE ATÚN	23.10 €
54	TATAKI DE ATÚN CON SALSA NIKKEY	25.10 €
55	LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	23.10 €
56	LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO	23.10 €
57	COSTILLAS DE ATÚN A LA PLANCHA	24.00 €
58	LOMO DE ATÚN CON TOMATE Y HUEVO FRITO	26.00 €

FRITURAS

59	CHANQUETES DE LA HUERTA	11.90 €
60	COLAS DE GAMBAS REBOZADAS	15.20 €
61	BOQUERONES AL LIMÓN	14.30 €
62	CROQUETAS DE PESCADO	11.00 €
63	PUNTILLITAS	26.40 €
64	CALAMARES	18.00 €
65	SALMONETITOS FRITOS	15.40 €

SUSHI

66	ROLL DE TORO FLAMBEADO (8 PIEZAS)	24.00 €
67	ROLL DE ATÚN (8 PIEZAS)	21.00 €
68	ROLL DE SALMÓN (8 PIEZAS)	18.00 €
69	SELECCIÓN DE SASHIMI (12 PIEZAS)	32.00 €
70	SELECCIÓN DE NIGIRI (6 PIEZAS)	18.00 €

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

CARNES

71	FILETES DE LOMO A LA PLANCHA	17.60 €
72	SAN JACOBO	18.70 €
73	RABO DE TORO	19.80 €
74	SOLOMILLO DE TERNERA, PLANCHA O A LA PIMIENTA	26.40 €

PASTA FRESCA

76	LINGÜINI CON CARABINERO EN SALSA DE SU CORAL	28.60 €
77	RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE TRUFA	26.40 €

PLATOS INFANTILES

78	ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS	17.60 €
79	NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	13.20 €
80	FILETITOS DE CERDO A LA PLANCHA	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 —
A N C L A
RESTAURANTE

Postres

Desserts

Desserts

Desserts

десерты

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

POSTRES DE LA CASA

81	TOCINO DE CIELO PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	6.60 € COPA 5,50 €
82	ARROZ CON LECHE CON COSTRA CAMELIZADA PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	6.60 € COPA 5,50 €
83	FLAN	6.60 €
84	TARTA DE QUESO PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	6.60 € COPA 5,50 €
85	FRUTA DEL TIEMPO (UND.) VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA	6.60 € COPA 6,50 €
86	HELADOS CASEROS (UND.) VAINILLA, FRESA, C. BELGA, CAFÉ, TURRÓN	3.30 €
87	SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	7.70 €
88	TARALETA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	11.00 €
89	COULANT DE CHOCOLATE CON BOLA DE VAINILLA PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	8.80 € COPA 5,50 €
90	TIRAMISÚ PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES	8.80 € COPA 5,50 €
91	PIÑA ASADA CON HELADO DE COCO	10.00 €

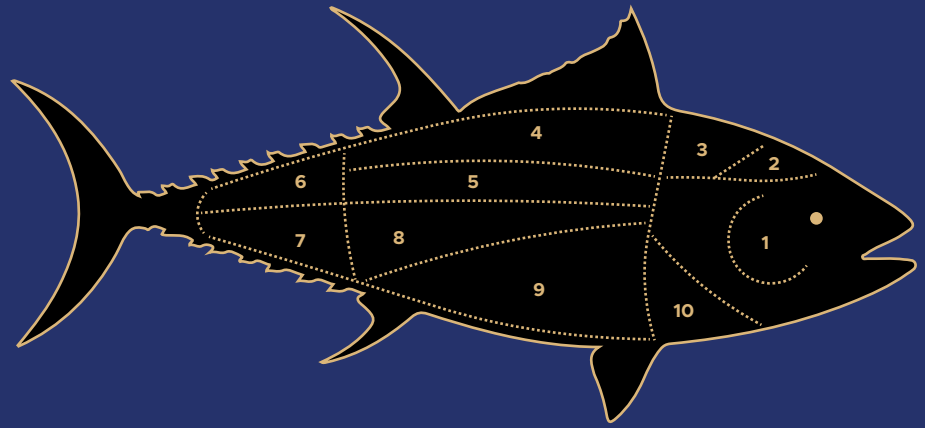
CAFES ESPECIALES

92	CAFÉ PARÍS: CAFÉ, BAILEYS Y NATA	8.80 €
93	FRAPUCCINO CON VAINILLA	8.80 €
94	CAFÉ FRAPE AL CARAMELO	7.70 €

10% I.V.A. INCLUIDO

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

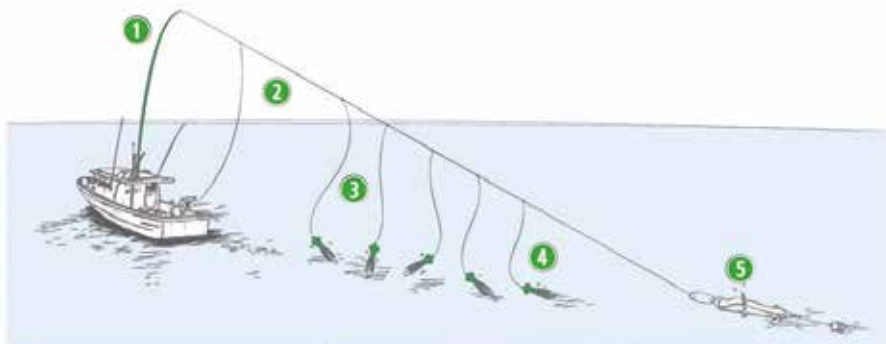


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

