

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

ENTRÉES

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

FRUITS DE MER

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

HOMARD

32	BRIOCHE DE HOMARD	28.50 €
33	LINGÜINI AU HOMARD (2 PERSONNES MINIMUM) (P/P)	28.60 €
34	RAGOÛT DE HOMARD (2 PERSONNES MINIMUM) (P/P)	28.60 €
35	BISQUE DE HOMARD	21.00 €
36	HOMARD FRIT, SERVI AVEC DES ŒUFS FERMIERS ET DES POMMES DE TERRE RÔTIES (KG)	105.60 €

(Poissons et Fruits de mer selon arrivage)

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

RIZ

37	PAELLA DE FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
38	PAELLA AU POULET ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
39	PAËLLA NOIRE AUX CREVETTES ET AU CALAMAR (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	27.50 €
40	PAËLLA AU POULET ET FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €
41	FUMÉ AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	24.80 €

POISSONS

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

THON ROUGE SAUVAGE DU DÉTROIT

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

FRITURES

59	FRITURE DE LÉGUMES VARIÉS	11.90 €
60	QUEUES DE CREVETTES	15.20 €
61	ANCHOIS AU CITRON	14.30 €
62	CROQUETTES DE POISSON	11.00 €
63	PUNTILLITAS (MINIS CALAMARS)	26.40 €
64	CALAMARS	18.00 €
65	FRITURE DE ROUGETS	15.40 €

SUSHI

66	ROLL DE TORO FLAMBÉ (8 PIÈCES)	24.00 €
67	ROLL DE THON (8 PIÈCES)	21.00 €
68	ROLL DE SAUMON (8 PIÈCES)	18.00 €
69	SÉLECTION DE SASHIMI (12 PIÈCES)	32.00 €
70	SÉLECTION DE NIGIRI (6 PIÈCES)	18.00 €

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

VIANDES

71	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	17.60 €
72	CORDON BLEU	18.70 €
73	QUEUE DE TAUREAU (RÂGOUT DE BŒUF)	19.80 €
74	FILET DE VIANDE ROUGE A LA PLANCHA OU AU POIVRE	26.40 €

PÂTES FRAÎCHES

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

POUR NOS LOULOUS

78	ROSADA FRITE SERVIE AVEC DES FRITES	17.60 €
79	NUGGETS MAISON DE POULET AVEC FRITES	13.20 €
80	FILETS DE PORC 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€

I.V.A. INCLUIDO

— 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

DESSERTS MAISON

81	TOCINO DE CIELO (Flan aux œufs) Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € VERRE 5,50 €
82	RIZ AU LAIT Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € VERRE 5,50 €
83	FLAN	6.60 €
84	GÂTEAU AU FROMAGE Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	6.60 € VERRE 5,50 €
85	FRUITS DE SAISON (UNITÉ) Victoria ordoñez n° 2 moscatel de alejandría D.O. Málaga	6.60 € VERRE 6,50 €
86	GLACES FAITES MAISON (UNITÉ) VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT BELGE, CAFÉ, NOUGAT	3.30 €
87	SORBET AU CITRON ET CAVA	7.70 €
88	TARTELETTE AUX POMMES ET GLACE À LA VANILLE	11.00 €
89	COULANT AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE À LA VANILLE Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	8.80 € VERRE 5,50 €
90	TIRAMISU Pedro Ximénez 1927 Alvear D.O. Montilla Moriles	8.80 € VERRE 5,50 €
91	Ananas rôti avec glace à la noix de coco	10.00 €

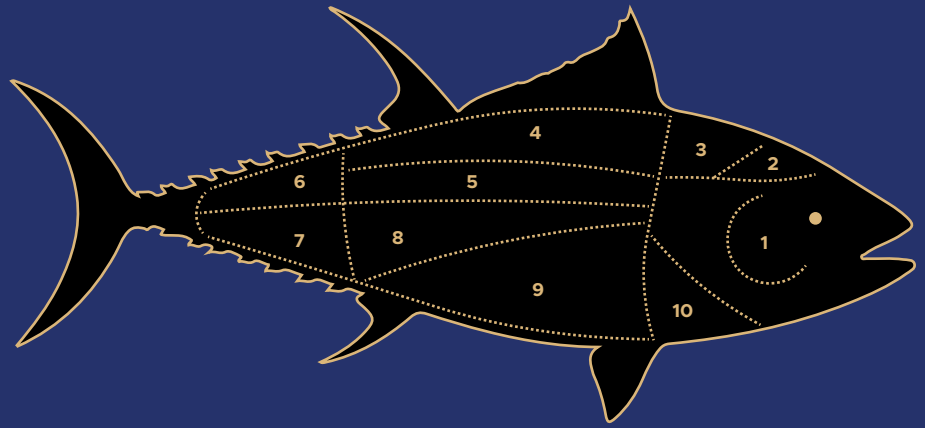
CAFÉS SPÉCIAUX

92	CAFÉ PARIS: CAFÉ, BAILEYS ET CRÈME CHANTILLY	8.80 €
93	FRAPUCCINO À LA VANILLE	8.80 €
94	café FRAPPÉ AU CAMEL	7.70 €

10% TVA INCLUSE

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)

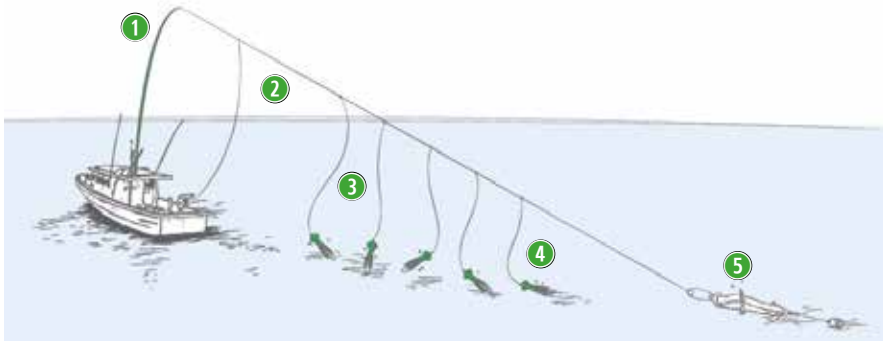


Tarifa is home to the best wild bluefin tuna in Europe and one of the best in the world.

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

