

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

VORPEISEN

01	GAZPACHO	10 €
02	ANGEMACHTE TOMATEN	10 €
03	GEGRILLTER PAPRIKASALAT	11 €
04	SOPA VIÑA A.B. (FISCH-MAYONNAISESUPPE)	11 €
05	GRÜNER SALAT	13 €
06	MANCHEGO KÄSE (100 GRS.)	13 €
07	IN ESSIG EINGELEGTE SARDELLEN	14 €
08	BRATGEMÜSE	14 €
09	SALAT EL "ANCLA"	15 €
10	SPIEGELEIER MIT KLEINEN "PADRON"-PAPRIKA UND POMMES FRITES	15 €
11	AVOKADOS MIT GARNELEN	17 €
12	RUSSISCHER SALAT MIT GARNELEN	17 €
13	HÜHNERSALAT MIT PARMESAN	18 €
14	TOMATE MIT THUNFISCH	18 €
15	RIESENGARNELEN AUS SANLÚCAR IN KNOBLAUCH	19 €
16	ARTISCHOCKEN MIT VENUSMUSCHELN IN GRÜNER SOSSE	20 €
17	HONIGMELONE MIT IBERISCHEM SCHINKEN	20 €
18	SALZSARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER	23 €
19	IBERISCHER BELLOTASCHINKEN (100 GRS.)	24 €

MEERESFRÜCHTE

20	"CONCHAS FINAS" (GLÄNZENDE VENUSMUSCHELN) (ST.)	2,5 €
21	CLAIRE AUSTERN (ST.)	4 €
22	SAUTIERTE MUSCHELN	23 €
23	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRABBen (200 GRS.)	24 €
24	MEERESFRÜCHTESALAT	27 €
25	NATIONALER HUMMER (KG)	106 €
26	ROTE RIESENGARNELEN (KG)	120 €
27	GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRONENHUMMER (KG)	150 €
28	ROTE GARRUCHA KRABBen (KG)	165 €

(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

HUMMER

29	REIS MIT HUMMER (MIN. 2 PERSONEN) (PRO P.)	29 €
30	HUMMER-BRIOCHE	29 €
31	GEBRATENER HUMMER, SERVIERT MIT SPIEGELEIERN UND KARTOFFELN (KG.)	106 €

REISGERICHTE

32	SUPPIGER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	25 €
33	PAELLA MIT HUHN UND GEMÜSE (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	25 €
34	SCHWARZE PAELLA MIT GARNELEN UND TINTENFISCH (MIN. 2 PERSONEN) (P/P)	28 €

FISCHGERICHTE

35	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	18 €
36	GALLO SAN PEDRO GEGRILLTER ODER FRITTIERTE	23 €
37	SEEHECHT GEGRILLT ODER PANIERT	23 €
38	WOLFSBARSCH (KG)	61 €
39	ROTBARSCH AUS TARIFA (KG)	88 €
40	SEETEUFEL, FRITTIERT, AUF DER HAUT GEBRATEN ODER GEGRILLT (KG)	66 €
41	STEINBUTT (KG)	66 €
42	GRAUBARSCH(KG)	88 €
43	SCHWARZE SEEZUNGE (KG)	88 €
44	FISCH DES TAGES (KG)	88 €

ROTER THUN AUS WILDFANG

45	MARINIERTER THUNFISCH	18 €
46	CARPACCIO VON THUNFISCHFILET	23 €
47	GEGRILLTES THUNFISCHFILET	23 €
48	THUNFSICHFILET IN ZWIEBELN	23 €
49	THUNFISCHTARTAR	23 €
50	GEGRILLTE THUNFISCH-RIPPCHEN	24 €
51	RÜHREI MIT THUNFISCH	25 €
52	THUNFISCH-TATAKI MIT NIKKEY-SOSSE	25 €

(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

FRITTIERTES

53	FISCHKROKETTEN	11 €
54	SARDELLEN MIT ZITRONE	14 €
55	FRITTIERTE ROTBARBEN	15 €
56	MARINIERTER UND FRITTIERTER HUNDSHAI	18 €
57	TINTENFISCHE	18 €
58	FRITTIERTE WEISSE JUNGGARNELEN	18 €
59	PANIERTE KRABBENSCHWÄNZE	19 €
60	“CHANQUETES” (WEISSFISCHCHEN) MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEN PAPRIKA)	26 €
61	BABYTINTENFISCHE	26 €

SUSHI

62	LACHSROLLE (8 STÜCK)	18 €
63	NIGIRI-AUSWAHL (6 STÜCK)	18 €
64	THUNFISCH-ROLLE (8 STÜCK)	21 €
65	FLAMBIERTE THUNFISCHBAUCH-ROLLE (8 STÜCK)	32 €
66	SASHIMI-AUSWAHL (12 STÜCK)	32 €

FLEISCHGERICHTE

67	GEGRILLTES LENDENSCHNITZEL	18 €
68	“SAN JACOBO” (CORDON-BLEU AUS KÄSE UND SCHINKEN)	19 €
69	OCHSENSCHWANS	20 €
70	RINDERFILET, VOM GRILL ODER MIT PFEFFERSOSSE	26 €

FRISCHE PASTA

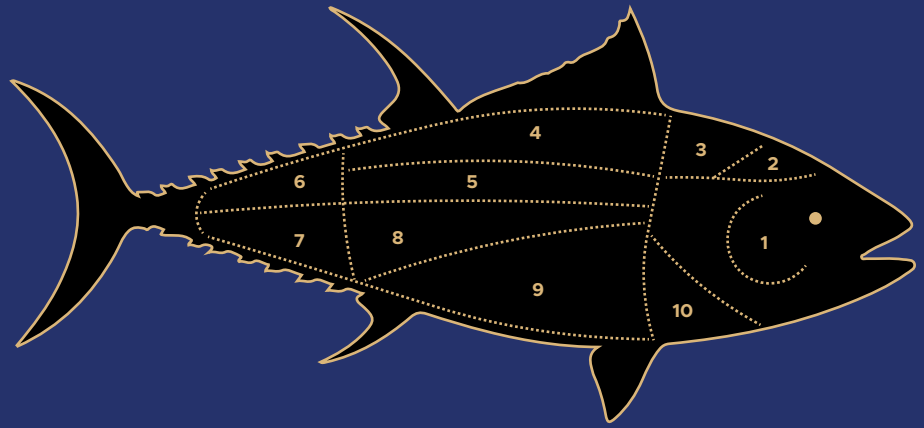
71	RAVIOLI GEFÜLLT MIT PILZEN MIT TRÜFFELSAUCE	26 €
72	LINGUINE MIT HUMMER (MIN. 2 PERSONEN) (PRO P.)	29 €
73	LINGUINI MIT ROTEN RIESENGARNELEN IN IHRER KORALLEN-SAUCE	36 €

KINDERTELLER

74	HÜHNERNUGGETS MIT POMMES FRITES	13 €
75	GEGRILLTE SCHWEINESCHNITZELCHEN	18 €
76	FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES	18 €

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

