

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

ENTRADAS

01	TOMATES ALIÑADOS	10 €
02	SOPA VIÑA A-B	11 €
03	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 GRS)	24 €
04	ENSALADA VERDE	13 €
05	ENSALADA "EL ANCLA"	15 €
06	ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS	11 €
07	ENSALADA DE POLLO ASADO AL PARMESANO	18 €
08	QUESO MANGHEGO (100 GRS.)	13 €
09	HUEVOS FRITOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS	15 €
10	GAMBAS AL PIL-PIL	19 €
11	AGUACATES CON LANGOSTINOS	17 €
12	MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO	20 €
13	BOQUERONES EN VINAGRE	14 €
14	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA	23 €
15	ALCACHOFAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE	20 €
16	VERDURAS VARIADAS A LA PLANCHA	14 €
17	ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS	17 €
18	TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN	16 €
19	GAZPACHO	10 €

MARISCOS

20	ESCUPIÑAS (5 UND.)	13 €
21	CONCHAS FINAS (5 UND.)	13 €
22	OSTRAS FINES DE CLAIRE (UND.)	4 €
23	ALMEJAS SALTEADAS	23 €
24	SALPICÓN DE MARISCO	27 €
25	GAMBAS COCIDAS O A LA PLANCHA (200 GRS.)	24 €
26	CIGALA COCIDA O A LA PLANCHA (KG.)	150 €
27	GAMBA ROJA DE GARRUCHA (KG.)	165 €
28	CARABINEROS (KG.)	120 €
29	LANGOSTA ROJA (KG.)	143 €
30	BOGAVANTE NACIONAL (KG.)	106 €

(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

BOGAVANTES

31	BRIOCHE DE BOGAVANTE	29 €
32	ARROZ CON BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	29 €
33	BOGAVANTE FRITO, SERVIDO CON HUEVOS DE CORRAL Y PATATAS (KG.)	106 €

ARROCES

34	PAELLA DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	25 €
35	PAELLA DE POLLO Y VERDURAS (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	25 €
36	PAELLA NEGRA DE GAMBAS Y CALAMAR (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	28 €
37	CALDOSO DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	25 €

PESCADOS

38	ROSADA FRITA CON PATATAS	18 €
39	PITXÍN FRITO A LA ESPALDA Ó A LA PLANCHA (KG.)	66 €
40	MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA	23 €
41	GALLO SAN PEDRO A LA PLANCHA O FRITO	23 €
42	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88 €
43	LUBINA (KG.)	61 €
44	LENGUADO NEGRO (KG.)	88 €
45	PESCADO DEL DÍA (KG.)	66 €
46	RODABALLO SALVAJE (KG.)	66 €
47	GALLINETA DE TARIFA (KG.)	66 €

ATÚN ROJO SALVAJE DEL ESTRECHO

48	ATÚN EN ESCABECHE	18 €
49	HUEVO ROTO CON ATÚN	25 €
50	TARTAR DE LOMO DE ATÚN	23 €
51	CARPACCIO DE LOMO DE ATÚN	23 €
52	TATAKI DE ATÚN CON SALSA NIKKEY	25 €
53	LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	23 €
54	LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO	23 €
55	COSTILLAS DE ATÚN A LA PLANCHA	24 €

(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

FRITURAS

56	CHANQUETES DE LA HUERTA	12 €
57	BOQUERONES AL LIMÓN	14 €
58	ADOBO	18 €
59	PUNTILLITAS	26 €
60	CALAMARES	18 €
61	SALMONETITOS FRITOS	15 €
62	CROQUETAS DE PESCADO	11 €
63	GAMBAS DE CRISTAL FRITAS	18 €
64	CHANQUETES CON HUEVO Y PIMIENTOS ASADOS	26 €

SUSHI

65	ROLL DE TORO FLAMBEADO (8 PIEZAS)	24 €
66	ROLL DE ATÚN (8 PIEZAS)	21 €
67	ROLL DE SALMÓN (8 PIEZAS)	18 €
68	SELECCIÓN DE SASHIMI (12 PIEZAS)	32 €
69	SELECCIÓN DE NIGIRI (6 PIEZAS)	18 €

CARNES

70	FILETES DE LOMO A LA PLANCHA	18 €
71	SAN JACOBO	19 €
72	RABO DE TORO	20 €
73	SOLOMILLO DE TERNERA, PLANCHA O A LA PIMIENTA	26 €

PASTA FRESCA

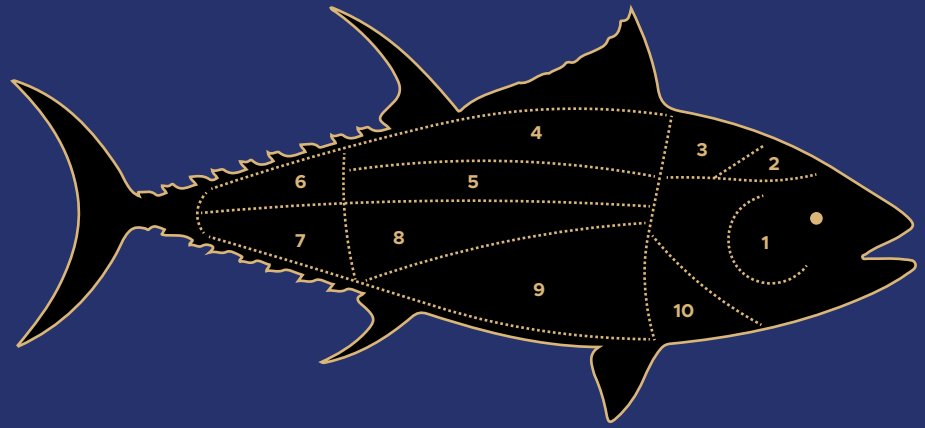
74	LINGÜINI CON BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) (P/P)	29 €
75	LINGÜINI CON CARABINEROS	36 €
76	RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE TRUFA	26 €

PLATOS INFANTILES

77	ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS	18 €
78	NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	13 €
79	FILETITOS DE CERDO A LA PLANCHA	18 €

## 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

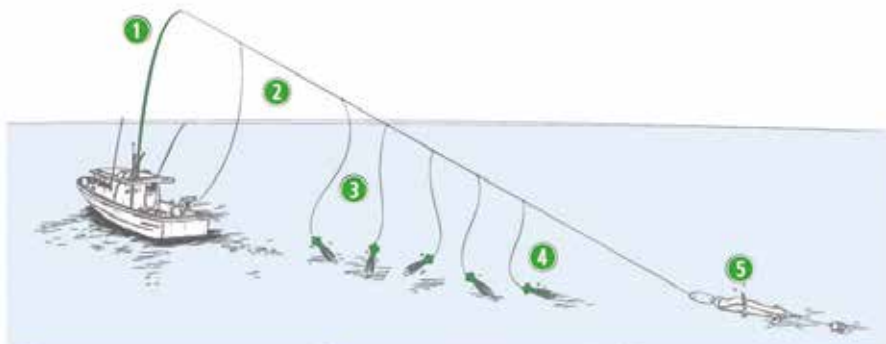


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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](http://www.jcmackintosh.es)

