

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

ENTRÉES

01	GASPACHO	10 €
02	TOMATES A L'AIL ET AU PERSIL	10 €
03	SALADE DE POIVRONS GRILLÉS	11 €
04	SOUPE DE POISSON MONTÉE AU VIN BLANC	11 €
05	SALADE VERTE	13 €
06	FROMAGE "MANCHEGO" (100 GRS.)	13 €
07	ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE	14 €
08	LÉGUMES VARIÉS À LA PLANCHA	14 €
09	SALADE "EL ANCLA"	15 €
10	OEUFS AU PLAT AVEC POIVRONS VERTS DE LA RÉGION DU PADRÓN SERVIS AVEC DES POMMES-ALLUMETTES	15 €
11	AVOCAT AVEC CREVETTES	17 €
12	SALADE RUSSE AVEC CREVETTES	17 €
13	SALADE DE POULET GRILLÉ AU PARMESAN	18 €
14	VENTRÈCHE DE THON À LA TOMATE	18 €
15	GROSSES CREVETTES DE SANLÚCAR PIL-PIL (AIL-PERSIL)	19 €
16	ARTICHAUTS AUX PALOURDES ET SON JUS	20 €
17	MELON AVEC JAMBON IBÉRIQUE	20 €
18	ANCHOIS DE LA RÉGION DE CANTABRICO EN CONSERVE "DE LUXE"	23 €
19	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA (100 GRS.)	24 €

FRUITS DE MER

20	COQUES FINES (UND.)	2,5 €
21	HUÎTRES FINES DE CLAIRE (UND.)	4 €
22	PALOURDES SAUTÉES	23 €
23	CREVETTES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (200 GRS.)	24 €
24	FRUITS DE MER	27 €
25	HOMARD NACIONAL (KG.)	106 €
26	CREVETTES ROYALES (KG.)	120 €
27	ECRIVISSES CUISINÉES OU A LA PLANCHA (KG.)	150 €
28	CREVETTE ROSE DE GARRUCHA (KG)	165 €

(Poissons et Fruits de mer selon arrivage)

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

HOMARD

29	RIZ AU HOMARD (2 PERSONNES MINIMUM) (PAR PERSONNE)	29 €
30	BRIOCHE DE HOMARD	29 €
31	HOMARD FRIT, SERVI AVEC DES OEUFS ET DES POMMES DE TERRE RÔTIES (KG.)	106 €

RIZ

32	FUMÉ AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	25 €
33	PAELLA AU POULET ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	25 €
34	PAËLLA NOIRE AUX CREVETTES ET AU CALAMAR (MINIMUM 2 PERSONNES) (P/P)	28 €

POISSONS

35	ROSADA FRITE SERVIE AVEC FRITES	18 €
36	GALLO SAN PEDRO GRILLÉ OU FRITE	23 €
37	MERLU À LA PLANCHA OU À LA ROMAINE	23 €
38	LOUP DE MER (KG.)	61 €
39	RASCASSE DE TARIFA (KG)	88 €
40	PETITE LOTTE FRITE, GRILLÉE SUR PEAU OU À LA PLANCHA (KG)	66 €
41	LE TURBOT (KG.)	66 €
42	BESUGO DE LA PINTA (KG.)	88 €
43	SOLE "NOIRE" (KG.)	88 €
44	POISSON DU JOUR (KG.)	88 €

THON ROUGE SAUVAGE DU DÉTROT

45	THON À L'ESCABÈCHE	18 €
46	CARPACCIO DE FILET DE THON	23 €
47	FILET DE THON À LA PLANCHA	23 €
48	FILET DE THON À L'OIGNON	23 €
49	TARTARE DE FILET DE THON	23 €
50	CÔTES DE THON À LA PLANCHA	24 €
51	ŒUF SUR LE PLAT CREVÉ AU THON	25 €
52	TATAKI DE THON À LA SAUCE NIKKEY	25 €

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

FRITURES

53	CROQUETTES DE POISSON	11 €
54	ANCHOIS AU CITRON	14 €
55	FRITURE DE ROUGETS	15 €
56	MARINADE DE POISSON	18 €
57	CALAMARS	18 €
58	CREVETTES CRISTAL FRITES	18 €
59	QUEUES DE CREVETTES	19 €
60	FRITURE DE MINI POISSONS AVEC OEUF ET POIVRONS	26 €
61	PUNTILLITAS (MINIS CALAMARS)	26 €

SUSHI

62	ROLL DE SAUMON (8 PIÈCES)	18 €
63	SÉLECTION DE NIGIRI (6 PIÈCES)	18 €
64	ROLL DE THON (8 PIÈCES)	21 €
65	ROLL DE TORO FLAMBÉ (8 PIÈCES)	32 €
66	SÉLECTION DE SASHIMI (12 PIÈCES)	32 €

VIANDES

67	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	18 €
68	CORDON BLEU	19 €
69	QUEUE DE TAUREAU (RÂGOUT DE BŒUF)	20 €
70	FILET DE VIANDE ROUGE A LA PLANCHA OU AU POIVRE	26 €

PÂTES FRAÎCHES

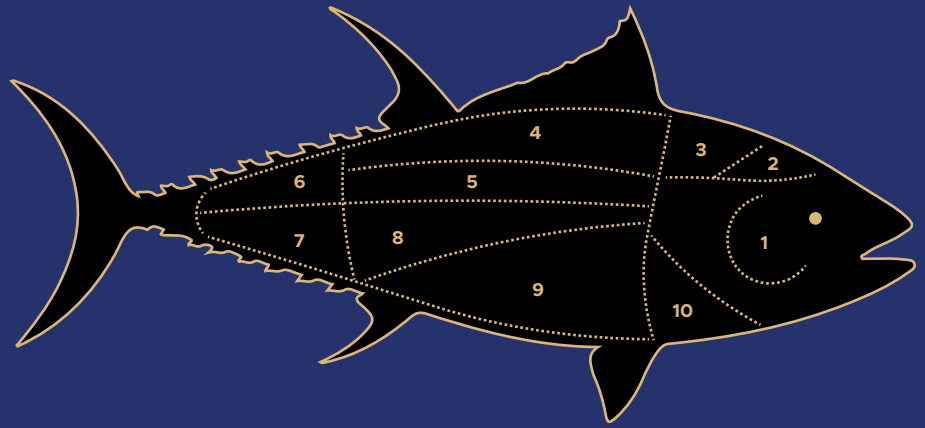
71	RAVIOLIS FARCIS DE CHAMPIGNONS À LA SAUCE DE TRUFFE	26 €
72	LINGUINE AU HOMARD (2 PERSONNES MINIMUM) (PAR PERSONNE)	29 €
73	LINGÜINI AU GAMBON ÉCARLATE À LA SAUCE DANS SON CORAIL	36 €

POUR NOS LOULOUS

74	NUGGETS MAISON DE POULET AVEC FRITES	13 €
75	FILETS DE PORC A LA PLANCHA	18 €
76	ROSADA FRITE SERVIE AVEC DES 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<sup>®</sup>, 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<sup>®</sup>, 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](http://www.jcmackintosh.es)

