

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

ЗАКУСКИ

01	ПОМИДОРЫ ПОД САЛАТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	10 €
02	СУП “ВИНЬЯ А-Б” (РЫБНЫЙ СУП С ВИНОМ “VIÑA АВ” И МАЙОНЕЗОМ)	11 €
03	ИБЕРИЙСКАЯ ВЕТЧИНА “ХАМОН ИБЕРИКО ДЕ БЕЙОТА” (100 GRS.)	24 €
04	ЗЕЛЕНый САЛАТ	13 €
05	САЛАТ “ЭЛЬ-АНКЛА”	15 €
06	САЛАТ С ЖАРЕНым ПЕРЦЕМ	11 €
07	САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ПАРМЕЗАНО	18 €
08	СЫР “МАНЧЕГО” (100 GRS.)	13 €
09	ЖАРЕНые ЯЙЦА С ПЕРЧИКАМИ “ПАДРОН” И ЖАРЕНой КАРТОШКОЙ	15 €
10	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ИЗ САНЛУКАР “ПИЛЬ-ПИЛЬ”	19 €
11	АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ	17 €
12	ДЫНЯ С ХАМОНОМ (ИБЕРИЙСКОЙ ВЕТЧИНОЙ)	20 €
13	АНЧОУСЫ, МАРИНОВАННЫЕ В УКСУСЕ	14 €
14	АНЧОУСЫ В РАССОЛЕ	23 €
15	АРТИШОКИ С МОЛЛЮСКАМИ	20 €
16	АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ	14 €
17	САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ	17 €
18	ВЕНТРЕСКА ТУНЦА СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ	16 €
19	ГАСПАЧО	10 €

МОРЕПРОДУКТЫ

20	СЕРЦЕВИДКИ (5 ШТ.)	13 €
21	ТОНКОРАКОВИННЫЕ МОЛЛЮСКИ (5 ШТ.)	13 €
22	УСТРИЦЫ “ФИН ДЕ КЛЕР” (ШТ.)	4 €
23	МОЛЛЮСКИ “АЛЬМЕХАС “ ЖАРЕНые С ЧЕСНОКОМ	23 €
24	САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	27 €
25	КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ (200 GRS.)	24 €
26	НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ ВАРЕНые ИЛИ НА ГРИЛЕ (КГ)	150 €
27	КРАСНАЯ КРЕВЕТКА ИЗ ГАРРУЧА (ГАРРУЧА –ГОРОДОК В ПРОВИНЦИИ АЛЬМЕРИЯ)	165 €
28	РАКИ “КАРАБИНЕРЫ” (КГ)	120 €
29	КРАСНЫЙ ЛАНГОСТИН (КГ)	143 €
30	ОМАР ЕВРОПЕЙСКИЙ (КГ)	106 €

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

ЛОБСТЕР

31	ЛОБСТЕР В БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	29 €
32	РИС С ЛОБСТЕРОМ (МИНИМУМ 2 ЧЕЛОВЕКА) (ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ)	29 €
33	36 ЖАРЕННЫЙ ЛОБСТЕР, С ГАРНИРОМ ИЗ ЯИЦ И ЗАПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ (КГ)	106€

БЛЮДА ИЗ РИСА

34	ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	25 €
35	ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	25 €
36	ЧЕРНЯ ПАЭЛЬЯ С КАЛЬМАРАМИ И КРЕВЕТКАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	28 €
37	РИС С БУЛЬОНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ (МИНИМАЛЬНО НА ДВОИХ ЧЕЛОВЕК)	25 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

38	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	18 €
39	ЖАРЕННЫЙ МОРСКОЙ ДЬЯВОЛ, НА СПИНЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ (КГ)	66 €
40	МЕРЛУЗА НА ГРИЛЕ ИЛИ ПО-РИМСКИ	23 €
41	РЫБА СВЯТОГО ПЁТРА НА ГРИЛЕ ИЛИ ВО ФРИТЮРЕ	23 €
42	МОРСКОЙ ЛЕЩ (КГ)	88 €
43	СИБАС (КГ)	61 €
44	МОРСКОЙ ЯЗЫК (КГ)	88 €
45	РЫБНОЕ БЛЮДО - ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДНЯ (КГ)	66 €
46	МОРСКАЯ КАМБАЛА (КГ)	66 €
47	РЫБА ГАЛЬИНЕТА ИЗ ТАРИФЫ (КГ)	66 €

ДИКИЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ, ВЫЛОВЛЕННЫЙ В ПРОЛИВЕ

48	ТУНЕЦ В МАРИНАДЕ ЭСКАБЕЧЕ	18 €
49	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ЖАРЕННЫМ ЯЙЦОМ	25 €
50	ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ТУНЦА	23 €
51	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА	23 €
52	ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА	25 €
53	СПИНКА ТУНЦА НА ГРИЛЕ	23 €
54	СПИНКА ТУНЦА , ЗАПЕЧЁННАЯ С ЛУКОМ	23 €
55	РЕБРЫШКИ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	24 €

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

ФРИТЮР

56	ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ СОЛОМКОЙ	12 €
57	АНЧОУСЫ С ЛИМОНОМ	14 €
58	ЖАРЕННЫЙ НАЛИМ В МАРИНАДЕ	18 €
59	МАЛЕНЬКИЕ КАРАКАТИЦЫ	26 €
60	КАЛЬМАРЫ	18 €
61	ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА (СУЛТАНКА)	15 €
62	КРОКЕТЫ ИЗ РЫБЫ	11 €
63	ЖАРЕННЫЕ СТЕКЛЯННЫЕ КРЕВЕТКИ	18 €
64	МАЛЬКИ С ЯЙЦОМ И ЖАРЕНЫМ ПЕРЦЕМ	26 €

СУШИ

65	РОЛЛЫ С ФЛАМБИРОВАННЫМ ТУНЦОМ ТОРО (8 ШТУК)	24 €
66	РОЛЛЫ С ТУНЦОМ (8 ШТУК)	21 €
67	РОЛЛЫ ИЗ ЛОСОСЯ (8 ШТУК)	18 €
68	АССОРТИ ИЗ САШИМИ (12 ШТУК)	32 €
69	АССОРТИ ИЗ НИГИРИ (6 ШТУК)	18 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

70	ФИЛЕ ИЗ СВИННОЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	18 €
71	КОРДОН БЛЮ	19 €
72	БЫЧИЙ ХВОСТ	20 €
73	СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ИЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА	26 €

ПАСТА

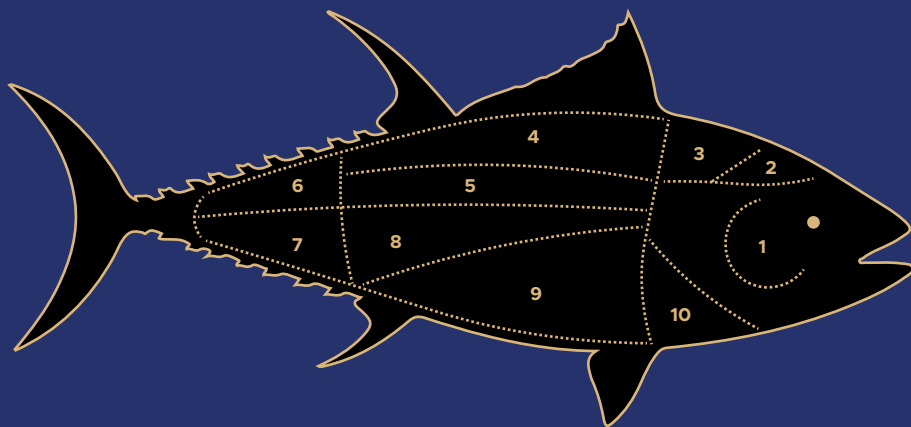
74	ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ (МИНИМУМ 2 ЧЕЛОВЕКА) (ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ)	29 €
75	ЛИНГВИНИ С КАРАБИНЕРОМ В КОРАЛЛОВОМ СОУСЕ	36 €
76	РАВИОЛИ С ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ	26 €

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

77	КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА (КОНГРИО), ЖАРЕНАЯ С КАРТОШКОЙ	18 €
78	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ	13 €
79	СВИННОЕ ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ	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

