

— EL —
A N C L A
RESTAURANTE

Bienvenidos

Welcome

Bienvenue

Willkommen

добро пожаловать



VORSPEISEN

| | | |
|----|--|---------|
| 01 | ANGEMACHTE TOMATEN | 9.80 € |
| 02 | SOPA VIÑA A.B. (FISCH-MAYONNAISESUPPE) | 11.00 € |
| 03 | ANDALUSISCHE GAZPACHO | 9.90 € |
| 04 | IBERISCHER BELLOTASCHINKEN (100 GRS.) | 24.20 € |
| 05 | GRÜNER SALAT | 13.20 € |
| 06 | SALAT EL "ANCLA" | 15.20 € |
| 07 | GEGRILLTER PAPRIKASALAT | 11.00 € |
| 08 | HÜHNERSALAT MIT PARMESAN | 17.60 € |
| 09 | MANCHEGO KÄSE (100 GRS.) | 13.20 € |
| 10 | SPIEGELEIER MIT KLEINEN „PADRON“-PAPRIKA UND POMMES FRITES | 15.40 € |
| 11 | RIESENGARNELEN AUS SANLÚCAR IN KNOBLAUCH | 18.50 € |
| 12 | AVOKADOS MIT GARNELEN | 16.50 € |
| 13 | KRABBENCOCKTAIL | 16.50 € |
| 14 | HONIGMELONE MIT IBERISCHEM SCHINKEN | 19.80 € |
| 15 | IN ESSIG EINGELEGTE SARDELLEN | 14.30 € |
| 16 | SALZSARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER | 23.10 € |
| 17 | ARTISCHOCKEN MIT VENUSMUSCHELN IN GRÜNER SOSSE | 19.80 € |
| 18 | BRATGEMÜSE | 14.20 € |
| 19 | RUSSISCHER SALAT MIT GARNELEN | 16.50 € |
| 20 | TOMATE MIT THUNFISCH | 16.00 € |
| 21 | EINGELEGTER THUNFISCH | 18,00 € |

MEERESFRÜCHTE

| | | |
|----|---|----------|
| 22 | RAUE VENUSMUSCHELN (5 ST.) | 13.20 € |
| 23 | "CONCHAS FINAS" (GLÄNZENDE VENUSMUSCHELN) (5 ST.) | 13.20 € |
| 24 | CLAIRE AUSTERN (ST.) | 4.00 € |
| 25 | SAUTIERTE STUMPFMUSCHELN | 24.20 € |
| 26 | MEERESFRÜCHTESALAT | 27.50 € |
| 27 | GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRABBen (200 GRS.) | 24.20 € |
| 28 | GEKOCHTE ODER GEGRILLTE KRONENHUMMER (KG) | 132.00 € |
| 29 | ROTE GARRUCHA KRABBen (KG) | 165.00 € |
| 30 | ROTE RIESENGARNELEN (KG) | 110.00 € |
| 31 | ROTE LANGUSTE (KG) | 143.00 € |
| 32 | NATIONALER HUMMER (KG) | 105.60 € |

REISGERICHTE

| | | |
|----|--|---------|
| 33 | MEERESFRÜCHTEPAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P) | 24.80 € |
| 34 | PAELLA MIT HUHN UND GEMÜSE (MIN. 2 PERSONEN) (P/P) | 24.80 € |
| 35 | SCHWARZE PAELLA MIT GARNELEN UND TINTENFISCH (MIN. 2 PERSONEN) (P/P) | 27.50 € |
| 36 | GEMISCHTES HUHN UND MEERESFRÜCHTE PAELLA (MIN. 2 PERSONEN) (P/P) | 24.80 € |
| 37 | SUPPIGER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN (MIN. 2 PERSONEN) (P/P) | 24.80 € |

(Die Verfügbarkeit aller Fische und Meeresfrüchte ist marktabhängig)



FISCHGERICHTE

| | | |
|----|--|---------|
| 38 | FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES | 17.60 € |
| 39 | GEGRILLTER SEETEUFEL ODER ALS SPIESS | 24.20 € |
| 40 | SEEHECHT GEGRILLT ODER PANIERT | 23.10 € |
| 41 | GALLO SAN PEDRO GEGRILLTER ODER FRITTIERTE | 23.10 € |
| 42 | GRAUBARSCH(KG) | 88.00 € |
| 43 | WOLFSBARSCH (KG) | 60.50 € |
| 44 | SCHWARZE SEEZUNGE (KG) | 88.00 € |
| 45 | FISCH DES TAGES (KG) | 66.00 € |
| 46 | STEINBUTT (KG) | 66.00 € |

ROTER THUN AUS WILDFANG

| | | |
|----|--|---------|
| 47 | RÜHREI MIT THUNFISCH | 25.10 € |
| 48 | THUNFISCHTARTAR | 23.10 € |
| 49 | CARPACCIO VON THUNFISCHFILET | 23.10 € |
| 50 | THUNFISCH-TATAKI MIT NIKKEY-SOSSE | 25.10 € |
| 51 | GEGRILLTES THUNFISCHFILET | 23.10 € |
| 52 | THUNFISCHFILET IN ZWIEBELN | 23.10 € |
| 53 | GEGRILLTE THUNFISCH-RIPPCHEN | 24,00 € |
| 54 | THUNFISCH-LENDE MIT TOMATE UND SPIEGELEI | 26,00 € |

FRITTIERTES

| | | |
|----|--|---------|
| 55 | ZUCCHINISTREIFEN | 11.90 € |
| 56 | PANIERTE KRABBENSCHWÄNZE | 15.20 € |
| 57 | SARDELLEN MIT ZITRONE | 14.30 € |
| 58 | FISCHKROKETTEN | 11.00 € |
| 59 | BABYTINTENFISCHE | 26.40 € |
| 60 | TINTENFISCHE | 18.00 € |
| 61 | FRITTIERTE ROTBARBEN | 15.40 € |
| 62 | “CHANQUETES“ (WEISSFISCHCHEN) MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEN PAPRIKA) | 26.40 € |

FLEISCHGERICHTE

| | | |
|----|--|---------|
| 63 | GEGRILLTES LENDENSCHNITZEL | 17.60 € |
| 64 | “SAN JACOBO“ (CORDON-BLEU AUS KÄSE UND SCHINKEN) | 18.70 € |
| 65 | OCHSENSCHWANZ | 19.80 € |
| 66 | RINDERFILET, VOM GRILL ODER MIT PFEFFERSOSSE | 26.40 € |
| 67 | LAMMKOTELETTS | 23.10 € |

FRISCHE PASTA

| | | |
|----|---|---------|
| 68 | LINGUINI MIT ROTEN RIESENGARNELEN IN IHRER KORALLEN-SAUCE | 28.60 € |
| 69 | RAVIOLI GEFÜLLT MIT PILZEN MIT TRÜFFELSAUCE | 26.40 € |

KINDERTELLER

| | | |
|----|--|---------|
| 70 | FRITTIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES | 17.60 € |
| 71 | HÜHNERNUGGETS MIT POMMES FRITES | 13.20 € |
| 72 | GEGRILLTE SCHWEINESCHNITZELCHEN | 17.60 € |

— EL —
A N C L A

CARTA DE VINOS

| | | |
|--------------------|-----------------------------------|---------|
| <u>D.O.</u> | <u>BLANCOS</u> | |
| RUEDA | ATINO VERDEJO | 17,50 € |
| RUEDA | NUESTRO PREMIUM VERDEJO | 21,80 € |
| RUEDA | CUARENTA VENDIMIAS VERDEJO | 22,70 € |
| RUEDA | ABADIA SAN QUIRCE VERDEJO | 23,65 € |
| RUEDA | NISIA VERDEJO | 30,25 € |
| RUEDA | BELONDRADE & LURTON | 58,30 € |
| RUEDA | OSSIAN VERDEJO | 51,20 € |
| RUEDA | MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC | 19,80 € |
| RUEDA | FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC | 28,00 € |
| RIOJA | INSPIRACION VALDEMAR | 20,90 € |
| VALDEORRAS | AVANCIA GODELLO | 51,15 € |
| RIAS BAIXAS | PAZO SAN MAURO ALBARIÑO | 23,65 € |
| RIAS BAIXAS | CHAN DE ROSAS CUVÉE ESPECIAL | 24,20 € |
| RIAS BAIXAS | PAZO SEÑORANS ALBARIÑO | 30,25 € |
| RIAS BAIXAS | LA CAÑA NAVIA | 35,80 € |
| MALAGA | BOTANI MOSCATEL | 28,50 € |
| PAGO | PAGO DE LOS BALAGUESES CHARDONNAY | 26,40 € |
| PAGO | HACIENDA DE ARINZANO CHARDONNAY | 30,25 € |
| POUILLY FUME | LA MOYNERIE | 37,60 € |
| CHABLIS DEUX RIVES | OLIVIE LEFLAVE | 35,25 € |
| CHABLIS CONTROLEE | GRAND REGNARD | 64,35 € |
| MEURSAULT | LOUIS JADOT MERSAULT | 78,80 € |
| <u>D.O.</u> | <u>ROSADOS</u> | |
| VALLADOLID | PEÑASCAL, VINO DE AGUJA | 14,30 € |
| NAVARRA | VIÑA ZORZAL | 18,00 € |
| PENEDES | LA ROSA DE RAVENTOS | 22,50 € |
| COTES DE PROVENCE | LA VIE EN ROSE | 23,20 € |
| COTES DE PROVENCE | ANAIS | 28,50 € |
| COTES DE PROVENCE | CHÂTEAU CLÉMENTINE | 31,50 € |

I.V.A. INCLUIDO

— EL —
A N C L A

CARTA DE VINOS

| <u>D.O.</u> | <u>TINTOS</u> | |
|------------------|-----------------------------|----------|
| RIOJA | HACIENDA CALAVIA CRIANZA | 18,70 € |
| RIOJA | MARQUES DE TOMARES CRIANZA | 20,90 € |
| RIOJA | TOBELOS CRIANZA | 25,30 € |
| RIOJA | MARQUES DE VARGAS RESERVA | 35,20 € |
| RIOJA | SIERRA CANTABRIA CRIANZA | 20,90 € |
| RIOJA | LUIS ALEGRE CRIANZA | 24,20 € |
| RIOJA | HACIENDA CALAVIA RESERVA | 26,40 € |
| RIOJA | SOLAR DE ESTRAUNZA CRIANZA | 24,20 € |
| RIOJA | REMIREZ DE GANUZA RESERVA | 53,90 € |
| RIOJA | TRASNOCHO | 74,80 € |
| RIBERA DEL DUERO | TOSER ROBLE | 21,50 € |
| RIBERA DEL DUERO | MATARROMERA CRIANZA | 31,50 € |
| RIBERA DEL DUERO | EMILIO MORO COSECHA | 34,65 € |
| RIBERA DEL DUERO | PRUNO CRIANZA | 23,65 € |
| RIBERA DEL DUERO | CONDE SAN CRISTOBAL CRIANZA | 31,90 € |
| RIBERA DEL DUERO | NUESTRO PREMIUM CRIANZA | 34,65 € |
| RIBERA DEL DUERO | ABADIA SAN QUIRCE CRIANZA | 28,60 € |
| RIBERA DEL DUERO | NEO PUNTA ESENCIA | 56,00 € |
| RIBERA DEL DUERO | VALBUENA 5 AÑO | 143,00 € |
| CALATAYUD | BRECA | 26,00 € |
| TORO | VATAN | 55,00 € |
| BIERZO | 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 —
A N C L A

Postres

Desserts

Desserts

Desserts

десерты



HAUSGEMACHTE NACHTISCHE

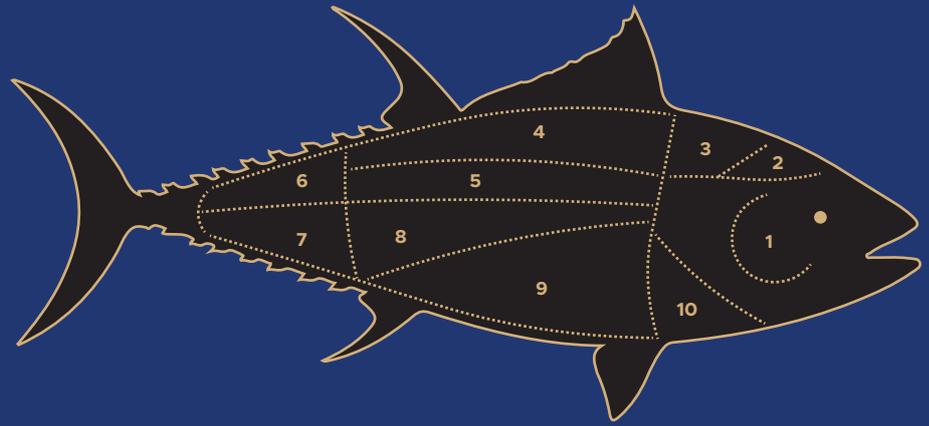
- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 01 | TOCINO DE CIELO ("HIMMELSSPECK") PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 € GLAS 5,50 € |
| 02 | MILCHREIS MIT KARAMELLKRUSTE PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 € GLAS 5,50 € |
| 03 | KARAMELLPUDDING | 6.60 € |
| 04 | KÄSEKUCHEN PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 6.60 € GLAS 5,50 € |
| 05 | OBST DER SAISON (ST) VICTORIA ORDOÑEZ Nº 2 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. MÁLAGA | 6.60 € GLAS 6,50 € |
| 06 | HAUSGEMACHTES EIS (ST) VANILLE, ERDBEER, BELGISCHE SCHOKOLADE, KAFFEE, TURRON | 3.30 € |
| 07 | ZITRONENSORBET MIT SEKT | 7.70 € |
| 08 | APFELTORTELLETE MIT VANILLEEIS | 11.00 € |
| 09 | SCHOKOLADENCOULANT MIT EINER KUGEL VANILLEEIS PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 € GLAS 5,50 € |
| 10 | TIRAMISU PEDRO XIMÉNEZ 1927 ALVEAR D.O. MONTILLA MORILES | 8.80 € GLAS 5,50 € |
| 11 | GERÖSTETE ANANAS MIT KOKOSEIS | 10.00 € |

SPEZIELLE KAFFEEVARIANTEN

- | | | |
|----|---------------------------------------|--------|
| 12 | CAFÉ PARIS: KAFFEE, BAILEYS UND SAHNE | 8.80 € |
| 13 | FRAPPUCCINO MIT VANILLE | 8.80 € |
| 14 | CAFÉ FRAPPÉ MIT KARAMELL | 7.70 € |

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

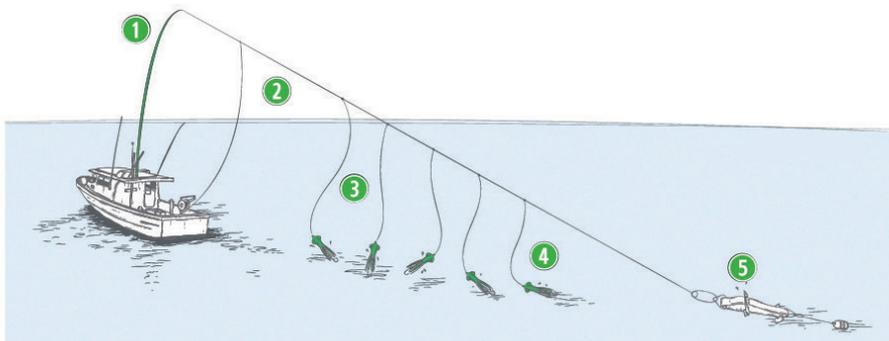


Tarifa es la cuna del mejor atún rojo salvaje de Europa, y de por extensión, de los mejores del mundo.

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

