

MENÚ RESTAURANTE EL ANCLA

ENTRANTES / STARTERS

- Carpacho de queso curado con sus contrastes. / *Cured cheese carpaccio with its contrasts.* 10,50€
- Ensalada de hojas verdes con tomate, aguacate y vinagreta de kikos. 9,50€
Green salad with tomato, avocado and kikos vinaigrette.
- Tataký de atún con tartar de tomates secos y aromáticas. / *Tuna-Fish tataký with tartare of dried tomatoes and herbs.* 14,00€
- Crujiente de berenjena asada con queso y vinagreta de miel. 8,00€
Crunchy roasted eggplant with cheese and honey vinaigrette.
- Caramelos de chipirones en su tinta. / *Skewer of baby squids-candies in its ink.* 8,00€
- Croquetas de caballa con mojo hervido. / *Mackerel croquettes with boiled "mojo" sauce.* 8,00€
- Samosas de batata y almogrote con agridulce de pimientos asados y cilantro. 8,00€
Samosas of sweet potatoes and "almogrote" with roasted sweet and sour peppers and coriander.
- Verduras de temporada a la parrilla aderezadas con mojo de queso y azafranillo. 10,50€
Seasonal grilled vegetables seasoned with cheese-mojo and saffron.

DE CUCHARA / SOUPS...

- Salmorejo de millo con foie, pan de especias y vainilla. 7,50€
Millet "salmorejo"-gazpacho with foie gras, gingerbread and vanilla.
- Caldo de atún con verduritas, algas y tofu. / *Tuna-Fish broth with vegetables, seaweed and tofu.* 8,00€

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

- Arroz caldoso de pescados y mariscos. / *Spanish rise soup with fish and seafood.* 14,50€
- Arroz meloso con láminas de pulpo y ali oli tradicional. 16,00€
Spanish rice "risotto"-style with slices of octopus and traditional "ali-oli"-garlic mayonnaise.
- Suprema de pescado de la lonja sobre batata y salteado de tomate y albahaca. 16,00€
Fish supreme from the fish market on sweet potatoes and sauteed tomato and basil.
- Lomo de bacalao confitado con pil pil de cocochas y papas de color. 15,00€
Loin of confitted cod-fish with pil-pil of "coco-chas" coloured potatoes.
- Tacos de atún con chutney de piña y puré de apio. / *Tuna-Fish tacos with pineapple-chutney and celery puree.* 16,00€
- Pulpo asado sobre cous cous especiado y mojo agridulce. 16,00€
Roast octopus on spiced cous-cous and sweet and sour mojo sauce.
- Cochino negro glaseado con miel de palma y mojo rojo. / *Black porc glazed with Palma-honey and red "mojo"-sauce.* 15,50€
- Lomo de vaca maduro asado con estofado de setas, parmentier y salsa bearnesa. 18,00€
Roast beef tenderloin with braised mushrooms, parmentier and bearnaise sauce.

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

- Ceviche de cherne con aguacate, cebolla roja y cilantro. / *Ceviche of Canarian bass with avocado, red onion and coriander.* 14,00€
- Ceviche de langostinos con papaya y pimienta picona. / *Ceviche of king prawns with papaya and hot peppers.* 14,00€
- Tartar de salmón marinado con encurtidos y mostaza. / *Marinated salmon tartare with pickles and mustard.* 12,50€
- Tartar tradicional de solomillo de buey con su guarnición. / *Tartare of traditional beef sirloin with its garnish.* 14,50€

MOMENTO DULCE / SWEET MOMENT

- Vertical de vainilla, bizcocho de cacao y cremoso de chocolate. / *"Vertical" of vanilla, cocoa cake and creamy chocolate.* 5,50€
- Manzana asada con vainilla y canela y helado de vainilla. / *Baked apple with vanilla, cinnamon and vanilla ice cream.* 5,50€
- Espuma de quesillo caramelizado con crema de limón. / *"Quesillo" foam caramelized with lemon cream.* 5,00€
- Helado de queso con base de frutos rojos y galleta de gofio. / *Cheese ice cream with red fruit coulis and "gofio"-biscuit.* 5,50€
- Papaya Premium con gel de cítricos. / *Premium papaya with citrus gel.* 5,00€