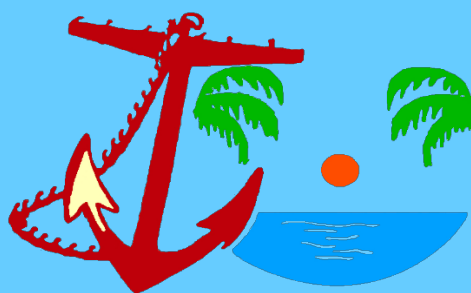


El Ancla



RESTAURANTE EL ANCLA

PASEO MARÍTIMO, ALDEAS DE TARAY CLUB. LA MANGA DEL MAR MENOR

WWW.RESTAURANTELANCLA.ES

RESERVAS/BOOKINGS: +34 630392939



@ELANCLALAMANGA



Restaurante El Ancla

ENTRANTES Y APERITIVOS

1. EMBUTIDOS DE LA TIERRA	9.00€
2. ENSALADILLA RUSA / MARINERAS/OS	4.50€/2.50€
3. CARPACCIO ATUN 100 Grs	10.00€
4. BOQUERONES EN VINAGRE	10.00€
5. SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y TOMATE CHERRY	3.00€
6. QUESO FRESCO A LA PLANCHA	9.00€
7. GAMBAS A LA PLANCHA	19.00€
8. GAMBAS AL AJILLO	12.50€
9. PULPO AL HORNO	12.50€
10. ALMEJAS AL AJILLO	12.50€
11. CALAMARES A LA ANDALUZA	11.00€
12. CALAMAR A LA PLANCHA	13.00€
13. SEPIA A LA PLANCHA	11.50€
14. CHOPITOS	10.00€
15. PATATAS BRAVAS	5.00€
16. CROQUETAS	0.95€/unidad

ENSALADAS

17. MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS, ATÚN, PIMIENTO, HUEVO, PEPINO	7.00€
18. MURCIANA: TOMATE EN CONSERVA, HUEVO, CEBOLLA, ATÚN, OLIVAS	7.00€
19. ESPECIAL: LECHUGA, TOMATE CHERRY, MELOCOTÓN, HUEVO, ZANAHORIA, MAIZ, PALMITO, ATÚN, SALMÓN, ESPÁRRAGOS	10.00€
20. AHUMADOS: TOMATE, CEBOLLA, PESCADO AHUMADO, ALCAPARRAS	8.50€
21. VENTRESCA DE ATÚN, QUESO FRESCO, PIMIENTOS DE PIQUILLO, ALCAPARRAS ...	9.50€
22. MARISCO: PALITOS DE CANGREJO, GAMBAS, LECHUGA, PIÑA, SALSA ROSA	9.00€

IMPUESTOS INCLUIDOS

Si es alérgico a algún alimento informe al personal del restaurante. Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte al personal.

CARNES

23. CORDERO	14.00€
24. SOLOMILLO DE CERDO	15.50€
25. PRESA IBÉRICA	17.00€
26. ENTRECOT DE VACA MADURADA 300Grs	17.00€
27. SOLOMILLO DE TERNERA	19.00€
28. SALSAS: PIMIENTA / ROQUEFORT / ALI – OLI / VINO DULCE Y PASAS	2.75€

PESCADOS

29. LUBINA A LA ESPALDA	15.00€
30. DORADA A LA ESPALDA	15.00€
31. MERLUZA PLANCHA	12.00€
32. MERLUZA A LA VASCA	16.00€
33. LENGUADO MENIERE	13.50€
34. BACALAO EN SALSAS VERDE	15.00€
35. SALMÓN A LA PLANCHA	12.00€
36. SARDINAS A LA PLANCHA	s/m
37. BOQUERÓN FRITO	s/m
38. FRITURA DE PESCADO	16.00€

IMPUESTOS INCLUIDOS

Si es alérgico a algún alimento informe al personal del restaurante. Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte al personal.

ARROCES (MINIMO DOS RACIONES)

39. PAELLA MIXTA	11.00€/ración
40. PAELLA DE VERDURA	11.00€/ración
41. PAELLA DE MARISCO	11.50€/ración
42. ARROZ A BANDA	11.50€/ración
43. PAELLA DE CONEJO Y CARACOLES	13.75€/ración
44. CALDERO	12.50€/ración
45. ARROZ CON BOGAVANTE (Por encargo).....	19.00€/ración

PLATOS VARIADOS

46. GAZPACHO	5.50€
47. TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	9.50€
48. HUEVOS FRITOS CON PATATAS	8.00€
49. REVUELTO CAMPERO: CHORIZO, SALCHICHA, HUEVO Y PATATAS.....	11.00€
50. COMBINADO DE POLLO: HUEVO, PECHUGA DE POLLO Y PATATAS.....	9.50€
51. COMBINADO DE CALAMARES: HUEVO, CALAMARES Y PATATAS	9.50€
52. COMBINADO DE LOMO: HUEVO, LOMO Y PATATAS	9.50€
53. MACARRONES CON ATÚN, TOMATE Y QUESO.....	7.50€
54. SOPA DE MARISCO	8.00€

IMPUESTOS INCLUIDOS

Si es alérgico a algún alimento informe al personal del restaurante. Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte al personal.

PIZZAS

55. MARGARITA: TOMATE, QUESO, JAMÓN YORK.....	8.00€
56. VEGETAL: TOMATE, QUESO, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO, ESPÁRRAGOS, ALCAPARRAS	10.00€
57. MARINERA: TOMATE, QUESO, CEBOLLA, ATÚN, GAMBAS, ANCHOAS	10.00€
58. CUATRO ESTACIONES: TOMATE, QUESO, ATÚN, JAMÓN DE YORK, CHAMPIÑÓN ...	9.00€
59. ROQUEFORT: TOMATE, MOZARELLA, ROQUEFORT, JAMÓN DE YORK.....	9.00€
60. TROPICAL: TOMATE, QUESO, JAMÓN DE YORK, PIÑA	8.00€
61. CARNAVAL: TOMATE, QUESO, CEBOLLA, CARNE PICADA, BACON.....	10.00€

TOSTADAS / BOCADILLOS / HAMBURGUESAS

62. TOSTADA DE SOBRASADA CON MIEL Y NUECES	4.50€
63. TOSTADA DE PLÁTANO CON ROQUEFORT	4.50€
64. TOSTADA DE JAMÓN SERRANO Y TOMATE ACEITADO	4.50€
65. SÁNDWICH MIXTO.....	4.00€
66. PEPITO DE LOMO	5.50€
67. PEPITO DE TERNERA	7.50€
68. HAMBURGUESA CLÁSICA: QUESO, LECHUGA, TOMATE	6.50€
69. HAMBURGUESA <i>ANGUS</i> CON RULO DE CABRA, PLÁTANO, MERMELADA DE TOMATE	11.00€
70. HAMBURGUESA <i>ANGUS</i> BEICON, ROQUEFORT, CEBOLLA CAMELIZADA	11.00€
71. HAMBURGUESA DE ATÚN, LECHUGA, TOMATE.....	9.00€

POSTRES

72. FLAN DE HUEVO.....	4.00€
73. NATILLAS.....	4.00€
74. ARROZ CON LECHE.....	4.00€
75. COPA HELADO ASIÁTICO.....	4.50€
76. TARTA DE QUESO	4.00€
77. PASTEL DE CHOCOLATE	4.00€
78. POSTRE DE LA CASA	4.00€
79. MELÓN / SANDIA.....	2.50€

IMPUESTOS INCLUIDOS

Si es alérgico a algún alimento informe al personal del restaurante. Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte al personal.

CARTA DE VINOS

TINTOS

D. O. JUMILLA

ALCEÑO 12 meses. Monastrel	16.80 €
ALCEÑO ORGANIC	12.00 €

DE LA TIERRA- CAMPO DE CARTAGENA

DARIMUS. Cabernet Sauvignon - Merlot	11.00 €
--	---------

D. O. RIOJA

ÓBALO. Crianza. Tempranillo.....	18.00€
RIOJA VEGA. Crianza.....	14.00€
DOMINIO DE EGUREN. Joven.....	9.00€
RAMÓN BILBAO. Crianza	16.00€

D. O. RIBERA DEL DUERO

EL LAGAR DE ISILLA. Crianza	19.00€
LA CELESTINA. Crianza	18.00€

ROSADOS

D. O. JUMILLA

ALCEÑO. Monastrel	10.00€
-------------------------	--------

D. O. BULLAS

CARRASCALEJO.....	9.00€
-------------------	-------

BLANCOS

D. O. JUMILLA.

RIBERA DEL SEGURA. Macabeo	9.00 €
ALCEÑO. Sauvignon.....	10,00€

VINOS DE LA TIERRA – CAMPO DE CARTAGENA.

VIÑA GALTEA. Macabeo.....	9.00 €
---------------------------	--------

D.O RIOJA.

RIOJA VEGA BLANCO VIURA.....	10.00€
------------------------------	--------

D. O. RUEDA.

ORO DE CASTILLA. Verdejo	12.00 €
RAMÓN BILBAO. Verdejo.....	13.00 €

D. O. RIAS BAIXAS.

VALDAMOR. Albariño	18.00 €
MAR DE FRADES. Albariño	18.00 €

D. O. CAVA.

CAVA TRENCADIS BRUT NATURE.....	18.00 €
---------------------------------	---------

ESPUMOSO DE CARTAGENA

GALTEA – BRUT NATURE.....	10.00 €
---------------------------	---------

D.O. JUMILLA

ALCEÑO ROSÉ ESPUMOSO	19,00€
----------------------------	--------

SIDRAS

SIDRA “EL GAITERO”	8.00 €
--------------------------	--------