

El Ancla

Restaurant & Ice Cream



PASEO MARÍTIMO
ALDEAS DE TARAY CLUB
LA MANGA DEL MAR MENOR



www.restaurantelancla.es

reservas/bookings: +34 630392939



@elanclamanga



Restaurante El Ancla



VORSPEISEN

1. WURSTWAREN VON MURCIA..... 11.00€
2. KARTOFFEL SALAT AUF RUSSISCHE ART / (MARINERA) 5.50€/2.50 €
3. SARDELLE MIT EINE VINAIGRETTE 12.50€
4. GERÄUCHERTE SARDINE, PAPRIKA, TOMATEN 4.00€
5. GEGRILLTE FRISCHKÄSSE 9.50€
6. GEGRILLTE KRABBE 22.00€
7. KRABBE MIT GEHACKTEM KNOBLANCH UND PETERSILIE..... 12.50€
8. ROH GEBACKENER KRAKE(verfügbarkeit prüfen)..... s/m€
9. VENUSMUSCHEL MIT SOBE (SOSSE)..... 15.00€
10. TINTENFISCH MIT MEHL PANIERT 12.50€
11. CALAMAR: NATIONAL GEGRILLTER TINTENFISCH 18.00€
12. SEPIA: GEGRILLTER TINTENFISCH 12.50€
13. PANIERTE MINI TINTENFISCHE 12.00€
14. KARTOFFELN MIT SCHARFE SOBE 6.00€
15. KROKETTE (MINDESTENS VIER PORTIONEN)..... 1.25€/unidad

SALAT

16. **MIXTA**: KOPFSALAT, TOMATEN, ZWIEBEL, OLIVEN, PAPRIKA, THUNFISCH, EIER, GURKE..... 9.00€
17. **MURCIANA**: TOMATEN AUS KONSERVE, EIER, ZWIEBEL, THUNFISCH, OLIVEN..... 9.50€
18. **ESPECIL**: KOPFSALAT, TOMATEN, PEACH, EIER, KAROTTE, MAIS, PALMENBIRNE, SPARGEL, THUNFISCH, LACHS 12.50€
19. **GERÄUCHERTER SALAT**: TOMATEN, ZWIEBEL, GERÄUCHERTER FISCH, KAPPEN .. 12.50€
20. **VENTRESCA DE ATÚN**, MIT FRISCHKÄSSE, PAPRIKA, THUNFISCH, KAPPEN..... 10.50€
21. **MARISCO**: CRAB, LETTUCE, KRABBE, ANANAS, MAYONÄSE, KETCHUP..... 10.00€

STEUERN INBEGRIFFEN

Sehr geehrter gast: Sollten sie aufgrund von allergien informatinen bezüglich der zutaten der gerichte benötigen, steht ihnen unser personal gerne zur verfügung.

FLEISCH

22. GEGRILLTES LAMM	15.00€
23. SCHWEINE FILET	15.00€
24. ENTRECOTE DES KALBFLEISHES 300-330 Grs	18.50€
25. ROASTBEEF DES KALBFLEISCHES	19.00€
26. KALBSSTEAK 1 Kg (chuletón)	33.00€
27. SOBE: PFEFFER / ROQUEFORT / ALI – OLI / LIEBEM WEIN UND ROSINEN	2.90€

FISCH

28. LUBINA: GEGRILLTER FISCH	17.00€
29. DORADA: GEGRILLTER FISCH	17.00€
30. SEEHECHT GEGRILLT	13.50€
31. SEEHECHT AUF VASCA ART GEMACHT	17.50€
32. LENGUADO: SEEZUNGE MENIERE	14.00€
33. SALMON: GEGRILLTER LACHS	15.50€
34. SARDINEN	s/m
35. BOQUERONES FRITOS: GEBRATENE ANSCHOVIS	s/m
36. FRITURA DE PESCADO: GEBRATENE FISCHMISCHUNG	18.00€

STEUERN INBEGRIFFEN

Sehr geehrter gast: Sollten sie aufgrund von allergien informatinen bezüglich der zutaten der gerichte benötigen, steht ihnen unser personal gerne zur verfügung.

REIS (MINDESTENS ZWEI PORTIONEN)

37. PAELLA MIXTA	12.00€/ración
38. REIS UND GEMÜSE	11.00€/ración
39. PAELLA (MIT MEERESFRÜCHTE)	12.00€/ración
40. ARROZ A BANDA	12.00€/ración
41. CALDERO Mar Menor: typischer Reis	12.00€/ración
Reis fisch (optional)	+ 2.00€/ración
42. REIS MIT KANINCHEN UND SCHNECKEN (AUF BESTELLUNG)	13.75€/ración
43. REIS MIT HUMMER (AUF BESTELLUNG)	25.00€/ración

GEMISCHTER TELLER

44. GAZPACHO: KALTE GEMÜSESUPPE	6.00€
45. TORTILLA (MIT THUNFISCH UND SALAT)	10.00€
46. SPIEGELEIER MIT POMMES	8.00€
47. "HUERTANO": PAPRIKAWURST, BRATWURST, RÜHREI, KARTOFFELN	11.50€
48. SPIEGELEI, POMMES, GEGRILLTES HÄHNCHEN	9.50€
49. SPIEGELEI, POMMES, TINTENFISCH	9.50€
50. SCHWEINE LENDE, SPIEGELEI, POMMES	9.50€
51. NUDELN (MAKKARONIS MIT THUNFISCH UND TOMATE SOBE)	7.50€
52. MEERESFRÜCHTE SUPPE	8.00€

STEUERN INBEGRIFFEN

Sehr geehrter gast: Sollten sie aufgrund von allergien informatinen bezüglich der zutaten der gerichte benötigen, steht ihnen unser personal gerne zur verfügung.

PIZZAS

53. MARGARITA: TOMATE, KÄSSE, GEKOCHTEN SCHINKEN	9.50€
54. VEGETAL: TOMATE, KÄSSE, CHAMPIGNON, ZWIEBEL, PAPRIKA, KAPEIN, SPARGELN, ARTISCHOCKEN	10.50€
55. MARINERA: TOMATE, KÄSSE, ZWIEBELN, THUNFISCH, KRABBen, ANSCHOVIS	10.50€
56. CUATRO ESTACIONES: TOMATE, KÄSSE, THUNFISCH, GEKOCHTEN SCHINKEN, CHAMPIGNON	10.50€
57. ROQUEFORT: TOMATE, KÄSSE, MOZARELLA, ROQUEFORT, SCHINKEN	10.50€
58. TROPICAL: TOMATE, KÄSSE, GEKOCHTEN SCHINKEN UND ANANAS	9.50€
59. CARNAVAL: TOMATE, KÄSSE, HACKFLEISCH, BACON	10.50€

BRÖTCHEN

60. TOASTSCHNITTE MIT SOBRASADA, HONIG, WALNUB	5.00€
61. BANANE MIT ROQUEFORT	5.00€
62. TOAST MIT LACHS UND FRISCHEM KÄSE	10.00€
63. SANDWICH MIXTO: GEKOCHTEN SCHINZEN, KÄSSE	4.00€
64. BRÖTCHEN MIT SCHWEINELENDE	6.00€
65. KLASSISCHER FRISCHER <i>ANGUS</i> HAMBURGER: KÄSE, SALAT, TOMATE	8.20€
66. FRISCHER <i>ANGUS</i> HAMBURGER MIT ZIEGENKÄSE, BACON UND TOMATENGELEE	12.00€
67. FRISCHER <i>ANGUS</i> HAMBURGER MIT BACON, ROQUEFORT UND KARAMELLISIERTE ZWIEBEL	12.00€

NACHTISCH

68. KARAMELL PUDDING	4.00€
69. CREMESPEISE	4.00€
70. MILCHREIS	4.00€
71. "ASIÁTICO" EIS	4.50€
72. KÄSSE TORTE	4.00€
73. SCHOKOLADE TORTE	4.00€
74. SPEZIELLES NACHTISCH	4.00€
75. FRUCHT: MELON / SANDIA	2.50€
76. ZITRONENSORBET MIT CAVA	gemmäs eismenü
77. EIS / EISGLÄSER / SPEZIELLE KAFFEE UND EIS	fragen Sie die Eiskarte

STEUERN INBEGRIFFEN

Sehr geehrter gast: Sollten sie aufgrund von allergien informatinen bezüglich der zutaten der gerichte benötigen, steht ihnen unser personal gerne zur verfügung

CARTA DE VINOS

TINTOS

D.O. JUMILLA

LA PRIMERA. Vino de autor. Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah.	18.00€
ALCEÑO 12 MESES. Monastrel	16.80€

DE LA TIERRA - CAMPO DE CARTAGENA

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

D.O. RIOJA

ÓBALO. Crianza. Tempranillo.....	18.00€
LUIS CAÑAS. Crianza. Tempranillo, Garnacha	18.00€
DOMINIO DE EGUREN. Joven	9.00€
RAMON BILBAO. Crianza.....	16.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO. Tempranillo. Emilio Moro.....	17.00€
EL LAGAR DE ISILLA. Crianza.	16.00€

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	16.80€

DE LA TIERRA - CAMPO DE CARTAGENA

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

D.O. RIOJA

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

D.O. RUEDA

LA ÚLTIMA. Vino de autor. Verdejo.....	11.00€
JOSÉ PARIENTE. Verdejo.	17.00€
ORO DE CASTILLA. Verdejo.....	12.00€
RAMON BILBAO. Verdejo.....	13.00€

D.O. RIAS BAIXAS

NORA. Albariño.....	18.00€
MAR DE FRADES. Albariño.	24.00€

D.O. CAVA

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

ESPUMOSO DE CARTAGENA

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

SIDRAS

SIDRA EL GAITERO	8.00€
------------------------	-------

WINE LIST

RED WINE

D.O. JUMILLA

LA PRIMERA. Vino de autor. Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah.	18.00€
ALCEÑO 12 MESES. Monastrel	16.80€

DE LA TIERRA - CAMPO DE CARTAGENA

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

D.O. RIOJA

ÓBALO. Crianza. Tempranillo.....	18.00€
LUIS CAÑAS. Crianza. Tempranillo, Garnacha	18.00€
DOMINIO DE EGUREN. Joven	9.00€
RAMON BILBAO. Crianza.....	16.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO. Tempranillo. Emilio Moro.....	17.00€
EL LAGAR DE ISILLA. Crianza.	16.00€

ROSÉ

D.O. JUMILLA

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

D.O. BULLAS

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

WHITE WINE

D.O. JUMILLA

RIBERA DEL SEGURA. Macabeo.	9.00€
ALCEÑO. Sauvignon	16.80€

DE LA TIERRA - CAMPO DE CARTAGENA

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

D.O. RIOJA

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

D.O. RUEDA

LA ÚLTIMA. Vino de autor. Verdejo.....	11.00€
JOSÉ PARIENTE. Verdejo.	17.00€
ORO DE CASTILLA. Verdejo.....	12.00€
RAMON BILBAO. Verdejo.....	13.00€

D.O. RIAS BAIXAS

NORA. Albariño.....	18.00€
MAR DE FRADES. Albariño.	24.00€

D.O. CAVA

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

ESPUMOSO DE CARTAGENA

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

SIDRAS

SIDRA EL GAITERO	8.00€
------------------------	-------