

ENTRANTES Y APERITIVOS

1	EMBUTIDOS DE LA TIERRA	11.00€
2	ENSALADILLA RUSA / MARINERAS/OS.....	6.00€/2.50€
3	BOQUERONES EN VINAGRE/ANCHOAS Y ACEITUNAS.....	12.50€
4	SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y TOMATE CHERRY.....	3.70€
5	QUESO FRESCO A LA PLANCHA.....	9.00€
6	GAMBA ROJA A LA PLANCHA.....	26.00€
7	GAMBAS AL AJILLO	12.50€
8	PULPO CRUDO AL HORNO (consultar disp.)	s/m
9	ALMEJAS AL AJILLO.....	15.00€
10	CALAMARES A LA ANDALUZA	12.50€
11	CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA	18.00€
12	SEPIA A LA PLANCHA	13.00€
13	CHOPITOS.....	12.00€
14	PATATAS BRAVAS	6.50€
15	CROQUETAS (min 4uni. por ración)	1.30€/unidad

ENSALADAS

16	MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS, ATÚN, PIMIENTO, HUEVO, PEPINO.....	10.00€
17	MURCIANA: TOMATE EN CONSERVA, HUEVO, CEBOLLA, ATÚN, OLIVAS.....	10.00€
18	ESPECIAL: LECHUGA, TOMATE CHERRY, MELOCOTÓN, HUEVO, ZANAHORIA, MAIZ, PALMITO, ATÚN, SALMÓN, ESPARRAGOS.....	13.50€
19	AHUMADOS: TOMATE, CEBOLLA, PESCADO AHUMADO, ALCAPARRAS.....	12.50€
20	VENTRESCA DE ATÚN, QUESO FRESCO, PIMIENTOS DE PIQUILLO, ALCAPARRAS.....	12.00€

CARNES

21	CORDERO	16.00€
22	SOLOMILLO DE CERDO	13.50€
23	ENTRECOT DE TERNERA 300/330 Grs.....	18.50€
24	SOLOMILLO DE TERNERA.....	19.00€
25	CHULETÓN DE TERNERA (1Kg aprox).....	33.50€
26	SALSAS: PIMIENTA, ROQUEFORT, VINO DULCE Y PASAS	3.00€
	ALI-OLI.....	1.80€

PESCADOS

27	LUBINA A LA ESPALDA.....	17.50€
28	DORADA A LA ESPALDA.....	17.50€
29	MERLUZA PLANCHA.....	14.00€
30	MERLUZA A LA VASCA.....	18.50€
31	LENGUADO MENIERE.....	15.00€
32	SALMÓN A LA PLANCHA	18.50€
33	SARDINAS A LA PLANCHA	s/m
34	BOQUERÓN FRITO	s/m
35	FRITURA DE PESCADO.....	20.00€

ARROCES

36	PAELLA MIXTA	12.50€/ración
37	PAELLA DE VERDURA.....	13.00€/ración
38	PAELLA DE MARISCO.....	14.00€/ración
39	ARROZ A BANDA	13.50€/ración
40	CALDERO del Mar Menor.....	13.00€/ración
	Pescado del Caldero.....	+2.00€/ración
41	PAELLA DE CONEJO Y CARACOLES (Por encargo).....	14.00€/ración
42	ARROZ CON BOGAVANTE (Por encargo).....	s/m

PLATOS VARIADOS

43	GAZPACHO.....	6.00€
44	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA.....	12.00€
45	HUEVOS FRITOS CON PATATAS	8.50€
46	HUERTANO: CHORIZO, LONGANIZA, MORCILLA, HUEVO Y PATATAS.....	13.00€
47	COMBINADO DE POLLO: HUEVO, PECHUGA DE POLLO Y PATATAS.....	11.00€
48	COMBINADO DE CALAMARES: HUEVO, CALAMARES Y PATATAS	11.00€
49	COMBINADO DE LOMO: HUEVO, LOMO Y PATATAS	11.00€
50	MACARRONES CON ATÚN, TOMATE Y QUESO	8.50€

PIZZAS

51	MARGARITA: TOMATE, QUESO, JAMÓN YORK	10.00€
52	VEGETAL: TOMATE, QUESO, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO, ESPÁRRAGOS, ALCAPARRAS	11.50€
53	MARINERA: TOMATE, QUESO, CEBOLLA, ATÚN, GAMBAS, Y ANCHOAS.....	11.50€
54	CUATRO ESTACIONES: TOMATE, QUESO, ATÚN, JAMÓN DE YORK, CHAMPIÑÓN.....	11.50€
55	ROQUEFORT: TOMATE, MOZARELLA, ROQUEFORT, JAMÓN YORK	11.50€
56	TROPICAL: TOMATE, QUESO, JAMÓN DE YORK, PIÑA	10.00€
57	CARNAVAL: TOMATE, QUESO, CARNE PICADA, BACON.....	11.50€

TOSTADAS / BOCADILLOS / HAMBURGUESAS

58	TOSTADA DE SOBRASADA CON MIEL Y NUECES.....	6.00€
59	TOSTADA DE PLÁTANO CON ROQUEFORT.....	6.00€
60	TOSTADA DE SALMÓN Y QUESO FRESCO.....	11.00€
61	SANDWICH MIXTO.....	5.00€
62	PEPITO DE LOMO.....	7.50€
63	HAMBURGUESA FRESCA DE ANGUS CLÁSICA: QUESO, LECHUGA Y TOMATE.....	10.50€
64	HAMBURGUESA FRESCA DE ANGUS CON RULO DE CABRA, BACON, MERMELADA DE TOMATE.....	12.50€
65	HAMBURGUESA FRESCA DE ANGUS BACON, ROQUEFORT, CEBOLLA CARAMELIZADA.....	12.50€

POSTRES

66	FLAN DE HUEVO.....	5.00€
67	NATILLAS.....	4.00€
68	ARROZ CON LECHE.....	4.50€
69	COPA HELADO ASIÁTICO.....	3.70€
70	TARTA DE QUESO.....	4.00€
71	PASTEL DE CHOCOLATE.....	4.00€
72	POSTRE DE LA CASA.....	5.00€
73	MELÓN / SANDÍA.....	3.00€
74	SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.....	según carta de helados
75	HELADOS / COPAS DE HELADO / CAFÉS ESPECIALES Y HELADOS.....	preguntar carta de helados

PREGUNTE POR LA CARTA DE VINOS PARA MARIDAR CUALQUIER PLATO.

IMPUESTOS INCLUIDOS.

DESAYUNOS A PARTIR DE LAS 9H.

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.



PASEO MARÍTIMO
ALDEAS DE TARAY CLUB
LA MANGA DEL MAR MENOR



www.restaurantelancla.es

reservas/bookings: +34 630392939



@elanclamanga



Restaurante El Ancla



**VINOS
TINTOS**

D.O. JUMILLA

LA PRIMERA. De autor. Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah ...	18.00€
ALCEÑO 12 MESES. Monastrell	19.00€

DE LA TIERRA – CAMPO DE CARTAGENA

DARIMUS. Cabernet Sauvignon – Merlot	15.00€
--	--------

D.O. BULLAS

TRAVESURA. Shiraz. Producción Artesanal	12.00€
---	--------

D.O. RIOJA

ÓBALO. Crianza. Tempranillo	20.00€
LUIS CAÑAS. Crianza. Tempranillo, Garnacha	21.00€
DOMINIO DE EGUREN. Joven.....	12.00€
RAMÓN BILBAO. Crianza.....	18.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO. Tempranillo. Emilio Moro.....	19.00€
EL LAGAR DE ISILLA. Crianza	24.00€

ROSADOS

D.O. JUMILLA

ALCEÑO. Monastrell	12.00€
--------------------------	--------

D.O. BULLAS

CARRASCALEJO	12.00€
--------------------	--------

BLANCOS

D.O. JUMILLA

RIBERA DEL SEGURA. Macabeo	12.00€
ALCEÑO. Sauvignon	17.00€

DE LA TIERRA – CAMPO DE CARTAGENA

VIÑA GALTEA. Macabeo	10.00€
----------------------------	--------

D.O. RIOJA

EL COTO. Chardonnay. Semidulce	12.00€
--------------------------------------	--------

D.O. RUEDA

LA ÚLTIMA. Vino de autor. Verdejo	12.00€
JOSÉ PARIENTE. Verdejo.....	20.00€
ORO DE CASTILLA. Verdejo	15.00€
RAMÓN BILBAO. Verdejo	16.00€

D.O. RIAS BAIXAS

NORA. Albariño.....	20.00€
MAR DE FRADES. Albariño	28.00€

D.O. CAVA

CAVA TRENCADIS BRUT NATURE.....	21.00€
---------------------------------	--------

ESPUMOSO DE CARTAGENA

GALTEA – BRUT NATURE	15.00€
----------------------------	--------

SIDRAS

SIDRA “EL GAITERO”	9.00€
--------------------------	-------

IMPUESTOS INCLUIDOS.

DESAYUNOS A PARTIR DE LAS 9H.

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.

