



Restaurante
“El Ancla”

Teléfono: 954 14 38 04
Bonifacio IV, 8. Carmona (Sevilla)
www.elanclarestaurante.es

Fines de semana y festivos, a mediodía solo se sirven tapas en barra.
Se cargará en cuenta 0,90€ por comensal, por servicio en mesa, pan y picos.
IVA incluido

CHACINAS

	Tapa	Media	Plato
	4,50 €.	12,50 €.	19,50 €.
L Queso Viejo	3,80 €.	10,50 €.	14,50 €.
L Surtido Ibérico		13,50 €.	17,50 €.
Salchichón o Chorizo Ibérico	3,20 €.	9,20 €.	11,50 €.
L Combinado Jamón Bellota y Queso Viejo		11,50 €.	16,50 €.

FRESQUITAS

	Tapa	Plato
C, H, P Ensaladilla de Gambas y Langostinos	3,80 €.	12,50 €.
L, EX, S, FC Tartar de Tomate de Los Palacios, Aguacate y Burrata		12,50 €.
EX Ensalada de Codorniz Escabechada	4,80 €.	11,70 €.
L, FC, EX Ensalada de Queso de Cabra y Frutos Secos	4,20 €.	10,70 €.
H, P, EX Huevas de Bacalao sobre Salpicón y Mayonesa	4,20 €.	12,50 €.

TOSTAS

	Tapa	Plato
G Solomillo al Romero	4,20 €.	12,50 €.
G, H Presa Ibérica y Crema de Ajo tostado	4,90 €.	14,50 €.
G, EX Foie Fresco a la plancha con Mango y Setas	5,60 €.	16,00 €.
G, P Anchoas del Cantábrico Extra "00" en AOVE	4,20 €.	16,00 €.
G, P, L Atún ahumado con Queso Viejo y Tomate	4,20 €.	12,50 €.

CON HUEVOS

	Plato
H Huevos estrellados con Patatas y Jamón Ibérico	15,40 €.
H, P Revuelto de Bacalao Dorado	14,60 €.
H, P, G Chanquetes con Huevos fritos y Pimientos asados	14,50 €.
H, P, G Puntillitas con Huevos y Pimientos fritos	14,50 €.
H, P Habitas Baby salteadas con Salmón y Huevos	14,60 €.

CALENTITAS

	Tapa	Plato	
G, H, L	Croquetas caseras (de jamón y de la casa)	3,90 €.	11,50 €.
G	Espinacas con Garbanzos	3,80 €.	9,60 €.
C, H, P, MOL	Arroz Negro con Chocos y Alioli	4,90 €.	12,50 €.
EX	Alcachofas Romanas a la plancha con verduritas y crujiente de Jamón	4,30 €.	11,00 €.
L, EX, G	Risotto de Carrillada y Setas		16,50 €.

PESCADOS

	Tapa	Plato	
S, P, GS	Tataki de Solomillo de Atún Rojo	7,90 €.	22,50 €.
P	Solomillo de Atún Rojo a la plancha	8,00 €./100 grs.	
P, G	Boquerones	4,20 €.	12,50 €.
P, G	Pez San Pedro al Limón	4,20 €.	12,50 €.
P, G	Pavías de Bacalao	4,20 €.	12,50 €.
P, G	Taquitos de Merluza fritos	4,20 €.	12,50 €.
H, P, FC	Bacalao a la Mousse de Ajos y Almendras	7,80 €.	15,50 €.
P, FC, L	Lomo de Salmón con crema de Almendras	4,80 €.	14,50 €.
P, L, MOL, G	Vieira gratinada con Rape, Gambas y Setas	5,90 €./unid.	
P, G	Lascas de Bacalao frito		16,50 €.
MOL, G	Calamar de Potera plancha o frito		19,50 €.
P	Lomitos de Corvina a la plancha		19,50 €.
C	Gambas Blancas extras de Isla Cristina "00"		22,50 €.
C, EX	Gambas Blancas de Huelva al ajillo		16,50 €.
P, EX	Tartar de Salmón Noruego marinado		9,10 €.

Todos los pescados que se elaboran y sirven crudos o semicrudos, han sido previamente congelados más de 72 horas a -20 grados, en prevención al anisakis.

ARROCES (Mínimo dos personas)

C	Arroz con Carabineros	16,50 €/pax.
	Arroz Caldoso con Perdiz de Campo	14,50 €/pax.

CARNES

	Tapa	Plato	
EX	Carrillada Ibérica	4,20 €.	13,50 €.
	Presa Ibérica de Bellota a la plancha		18,70 €.
M	Solomillo de Cerdo al Ancla	4,20 €.	12,50 €.
G, H	Pechuguitas de Pollo crujientes	3,80 €.	10,20 €.
G, EX	Mini Hamburguesitas de Buey	4,80 €.	
G, EX	Maxiburguer de Buey 100% (200 grs)	9,70 €/unid.	
	Solomillo de Vaca Gallega (300 grs)		25,00 €.
	Entrecote de Vaca Cebona (400 grs aprox.)		23,50 €.
	Paletilla o Pierna de Cabrito Lechal al horno		22,50 €.
	Chuletitas de Cabrito Lechal al ajillo o plancha		18,50 €.

POSTRES CASEROS

	Unidades	
G, L	Tarta de Tres Chocolates	4,90 €.
L, H	Leche Frita al aroma de Anís Los Hermanos	4,90 €.
G, L, H	Coulant de Chocolate con Helado y Nata	4,90 €.
G, L, H	Tarta de Queso Cremoso	4,90 €.
H, L	Tocino de Cielo con Helado y Nata	4,90 €.

ALÉRGENOS

Indicados delante de cada plato



Gluten (G)



Crustáceos (C)



Huevos (H)



Pescado (P)



Apioo (A)



Cacahuets (CA)



Soja (S)



Lácteos (L)



Frutos de
cáscara (FC)



Mostaza (M)



Altramuces
(AL)



Dióxido de Azufre
y Sulfitos (EX)



Moluscos
(MOL)



Granos Sésamo
(GS)