

el aljibe gaditano



ESSAYEZ NOS NOUVEAUX RIZ FABRIQUÉS
AU RIZ CRÉMEUX DYNAMITE
“GRAN RESERVA DE MOLINO DE ROCA”

Arroces Dinamita

Choisissez celui que vous préférez

- | | |
|---|---------|
| a. Riz mélangé avec surlonge et poulet | 13,50 € |
| b. Riz sec avec côte de porc | 16,50 € |
| c. Riz vegan avec wakame et salicornia | 16,50 € |
| d. Riz vegan aux artichauts | 15,50 € |
| e. Riz aux calmars | 16,50 € |
| f. Riz au magret de canard et champignons | 17,50 € |
| g. Riz aux crevettes et palourdes | 15,50 € |
| h. Riz avec longe de retinto | 18,00 € |
| i. Riz au homard canadien | 19,00 € |
| j. Riz aux crevettes rouges | 29,00 € |
| k. Riz aux escalopes | 23,00 € |
| l. Riz au thon Almadraza | 19,50 € |
| m. Riz au plancton et seiche | 26,00 € |
| n. Riz au homard espagnol | 33,00 € |
- Prix par personne

entrées froides

		Prix
Salade de pommes de terre avec: crevettes rouges ou tartare de crevettes Tuna ceviche avec roquette Pâté au Pedro Ximénez (vin doux de Xeres) Anchois de Golf de Gascogne aux petits poivrons rouges Foie gras au piment rose et compote de pomme maison Carpaccio de thon avec purée d'avocat et copeaux de fromage de Brebis Pâté de rascasse à la mayonnaise Pâté aux asperges blanches et poireaux vinaigrette Assortiment de pâtés faits maison Jambon de cochon noir nourris aux glands de chêne (80 gr.) Fromage de brebis (140 gr.) Sélection de fromages nationaux	1.	18,00 €
	2.	19,00 €
	3.	8,50 €
	4.	15,00 €
	5.	18,00 €
	6.	
	7.	18,50 €
	8.	11,00 €
	9.	9,00 €
	10.	12,50 €
	11.	18,00 €
	12.	9,50 €

entrées chaudes

Tortilla de camarones (beignets plat de petites crevettes, plat typique de Cadix) Assortiment de poissons frits de la baie de Cadix Omelette de morue et pomme de terre Timbale de légumes et mozzarella (courgettes, aubergine, tomates et poivrons) Gratin de noix de Saint Jacques et crevettes au cava (3 pièces) Poches au fromage de chèvre et aux tomates confites (3 pièces) Omelette aux petits légumes de saison Palourde à la sauce de votre choix : Marine, Tio Pepe (vin blanc sec), sauce verte, au crevettes	13.	9,50 €
	14.	8,50 €
	15.	9,00 €
	16.	19,00 €
	17.	10,00 €
	18.	11,00 €
	19.	12,00 €
	20.	
	21.	12,00 €
	22.	11,00 €
		16,50 €

salades

Salade grecque au thon séché Salade tiède au trois fromages et anchois Salade au jambon de Jabugo avec figues et huile d'origan Salade tiède de tomates et poisson et vinaigrette Salade « El Aljibe »	23.	11,00 €
	24.	14,00 €
	25.	15,00 €
	26.	12,00 €
	27.	12,00 €

les soupes, le riz et les pâtes

		Prix
Gaspacho andalou Salmorejo (gaspacho avec croutons, œufs durs et jambon) Paella aux crevettes Paella riz avec du homard Soupe de poisson Crème de potiron au vin blanc Paella varié (demandez au serveur)	28.	6,00 €
	29.	6,00 €
	30.	15,50 €
	31.	19,00 €
	32.	7,50 €
	33.	6,50 €
	34.	14,00 €

poissons

Rougets avec sauce moutarde et vin "Palo Cortado" Lotte en sauce Brochettes de lotte et de légumes et sauce de crevette Gallo (poisson blanc local) farci au saumon fumé au cava Morue à la sauce pimentée ou à la biscayenne Feuilleté de mérou farci aux fruits de mer avec une sauce aux petits pois Filets de louvine sur lit de ratatouille et croustillant de jambon Sériole grillé galicienne Calamar à l'encre servi avec du riz aux petits piments verts Tun sauvage de Barbate Sauvage dorade avec des légumes sautés Tartare de thon avec des œufs et du guacamole Poisson du jour (prix du marché local varie)	35.	19,00 €
	36.	17,00 €
	37.	18,00 €
	38.	16,00 €
	39.	14,00 €
	40.	16,00 €
	41.	16,00 €
	42.	14,00 €
	43.	12,00 €
	44.	24,00 €
	45.	19,00 €
	46.	23,00 €
	47.	-

viandes et volailles

Filet de veau sauce barbecue Grillade de surlonge de veau avec une sauce barbecue Filet de bœuf avec pommes de terre et sauce vinaigrette Côtelettes d'agneau aux figues et à la réduction de moscatel Ibérique porc brochette avec des légumes frais et pommes de terre Bifteck de porc surlonge farcies au jambon, fromage emmental et poivrons Poitrines de faisane farci aux dattes Médallions de porc servis avec un fromage de roquefort ou sauce au poivre Ribeye américain avec 17 jours d'affinage avec des légumes frais Rôti de cochon de lait désossé à basse température avec des pommes de terre	48.	22,00 €
	49.	18,50 €
	50.	18,00 €
	51.	16,00 €
	52.	15,00 €
	53.	14,00 €
	54.	12,00 €
	55.	12,50 €
	56.	24,00 €
	57.	19,00 €

menus dégustation

riz	andalou	saison
Foie Loup de mer Crevettes omelette	Jambon ibérique Pâté maison Fromage de chèvre de la salade Grazalema avec Mojama de Barbate, olives noires et truffe noire vinaigrette	Thon bonbon Thon ceviche Thon mojama Thon tempura
Salmorejo (soupe froide)	Gaspacho andaluz (soupe de tomate chille) ou Crème de potiron	Sorbet au citron
Señorito riz	Poissons de roche grillés	Salade de thon à l'huile de truffe carpaccio de thon
Chocolat texture	Dessert maison	Tartare de thon ou Grillé filets de thon
Vins : Maison, vin blanc et rouge Eau minérale	Vins : Maison, vin blanc et rouge Eau minérale	Gâteau au chocolat noir
Prix: 33,00 € / personne	Prix: 35 € / personne	Vins : Maison, vin blanc et rouge Eau minérale
Avec mariage de vins locaux: +14€/personne	Avec mariage de vins locaux: +14€/personne	Prix: 49,00 € / personne Avec mariage de vins locaux: +14€/personne
(Minimum 2 personnes)	(Minimum 2 personnes)	(Minimum 2 personnes)