

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 Almadraba | 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	1. 18,00 €
Tuna ceviche avec roquette	2. 19,00 €
Pâté au Pedro Ximénez (vin doux de Xeres)	3. 8,50 €
Anchois de Golf de Gascogne aux petits poivrons rouges	4. 15,00 €
Foie gras au piment rose et compote de purée maison	5. 18,00 €
Carpaccio de thon avec purée d'avocat et copeaux de fromage de Brebis	6. 18,50 €
Pâté de rascasse à la mayonnaise	7. 11,00 €
Pâté aux asperges blanches et poireaux vinaigrette	8. 9,00 €
Assortiment de pâtés faits maison	9. 12,50 €
Jambon de cochon noir nourris aux glands de chêne (80 gr.)	10. 22,00 €
Fromage de brebis (140 gr.)	11. 9,50 €
Sélection de fromages nationaux	12. 15,00 €

entrées chaudes

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

salades

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

les soupes, le riz et les pâtes

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

poissons

Rougets avec sauce moutarde et vin "Palo Cortado"	35. 19,00 €
Lotte en sauce	36. 17,00 €
Brochettes de lotte et de légumes et filet de crevette	37. 22,00 €
Gallo (poisson blanc local) farci au saumon fumé au cava	38. 16,00 €
Morue à la sauce pimentée ou à la biscayenne	39. 14,00 €
Feuilleté de mérout farci aux fruits de mer avec une sauce aux petits poivrons	40. 16,00 €
Filets de loupervin lit de ratatouille et croustillant de jambon	41. 16,00 €
Sériole grillé galicienne	42. 14,00 €
Calamar à l'encre servi avec du riz aux petits piments verts	43. 12,00 €
Tun sauvages de Barbate	44. 24,00 €
Sauvage dorade avec des légumes sautés	45. 19,00 €
Tartare de thon avec des œufs et du guacamole	46. 23,00 €
Poisson du jour (prix du marché local varie)	47. -

viandes et volailles

Filet de veau sauce barbecue	48. 24,00 €
Grillade de surlonge de veau avec une sauce barbecue	49. 19,50 €
Filet de bœuf avec pommes de terre et sauce vinaigrette	50. 18,00 €
Côtelettes d'agneau aux figues et à la réduction de moscatel	51. 21,00 €
Ibérique porc brochette avec des légumes frais et pommes de terre	52. 15,00 €
Bifteck de porc surlonge farcies au jambon, fromage emmental et poivrons	53. 14,00 €
Poitrines de faisans farci aux dattes	54. 12,00 €
Médailles de porc servis avec un fromage de roquefort ou sauce au poivre	55. 14,00 €
Ribeye américain avec 17 jours d'affinage avec des légumes frais	56. 26,00 €
Rôti de cochon de lait désossé à basse température avec des pommes de terre	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
(Minimun 2 personnes)	(Minimun 2 personnes)	(Minimun 2 personnes)

Service pain et apéritif 1,90 € par personne (si vous ne souhaitez pas de pain, 1 € sera déduit)

VOULEZ-VOUS UN DESSERT ? Demandez à notre personnel.

