

el aljibe gaditano



VERSUCHEN SIE UNSERE NEUEN REISE
MIT CREAMY DYNAMITE REIS
"GRAN RESERVA DE MOLINO DE ROCA"

Arroces Dinamita

Wählen Sie die aus, die Ihnen am besten gefällt

| | |
|---|---------|
| a. Mit Überlänge gemischter Reis | 13,50 € |
| b. Trockenreis mit Schweinerippchen | 16,50 € |
| c. Veganer Reis mit wakame und salicornia | 16,50 € |
| d. Veganer Reis mit Artischocken | 15,50 € |
| e. Reis mit Kalmare | 16,50 € |
| f. Reis aus Enten und Pilzen | 17,50 € |
| g. Garnelenreis und Muscheln | 15,50 € |
| h. Reis in der Länge der Retto | 18,00 € |
| i. Reis mit kanadischer hummer | 19,00 € |
| j. Reis mit Carabinieri | 29,00 € |
| k. Reis mit Jakobsmuscheln | 23,00 € |
| l. Thunfischrein von Almadraba | 19,50 € |
| m. Reis mit Plankton und Choco | 26,00 € |
| n. Reis mit spanischer hummer | 33,00 € |

Preis pro Person

kalte Vorspeisen

| | Preis |
|---|-------------|
| Kartoffelsalat mit: Garnelen- oder Garnelen-Tartar | 1. 18,00 € |
| Ceviche Thunfisch mit Rucola | 2. 19,00 € |
| Pastete auf Pedro Ximénez | 3. 8,50 € |
| Kantabrische sardellen mit sp. spitzpaprika | 4. 15,00 € |
| Entenleberpaste auf roter pfeffersauce und selbstgemachtem apfelkompott | 5. 18,00 € |
| Almadraba Thunfisch -Carpaccio mit zerdrückte Avocado und Manchego- Späne | 6. 18,50 € |
| Pastete aus großem roten drachenkopf mit mayonaisse | 7. 11,00 € |
| Spargel-lauch-pastete mit vinaigrette | 8. 9,00 € |
| Pastetenauswahl des hauses | 9. 12,50 € |
| Iberischer schinken (80 gr.) | 10. 22,00 € |
| Manchego-käse (140 gr.) | 11. 9,50 € |
| Tabelle nationalen Käse | 12. 15,00 € |

warme Vorspeisen

| | |
|---|-------------|
| Kroketten mit iberischem Schinken | 13. 9,50 € |
| Kroketten mit Spinat und Parmesan | 14. 8,50 € |
| Sandgarnelen-tortillas | 15. 9,00 € |
| Frittierte fischplatte aus Cádiz | 16. 19,00 € |
| Bunte rühreier mit kabeljau in knoblauch-paprika-sauce und strohkartoffeln | 17. 10,00 € |
| Gemüsetimbale mit mozzarella (Zucchini, aubergine, tomate und paprika) | 18. 11,00 € |
| Jakobsmuscheln und furchengarnelen auf cava (3 stück) | 19. 12,00 € |
| Gefüllte teigtäschchen mit ziegenkäse und kandierten tomaten (3 stück) | 20. 12,00 € |
| Bunte rühreier mit Ihren der saison | 21. 12,00 € |
| Muscheln nach Ihren Wünschen | 22. 11,00 € |
| (nach Seemannsart, auf Tio Pepe-Sauce, auf grüner Sauce, mit rosa Geißelgarnelen) | 27. 16,50 € |

salate

| | |
|---|-------------|
| Griechischer salat mit luftgetrocknetem thunfischschinken | 23. 11,00 € |
| Warmer salat mit drei käsesorten und anchovis | 24. 14,00 € |
| Salat mit jabugo-schinken, feigen und oreganoöl | 25. 15,00 € |
| Warmer salat mit tomaten und fisch und vinaigrette | 26. 12,00 € |
| Salat "El Aljibe" | 27. 12,00 € |

suppen, reis und pasta

| | Preis |
|---|-------------|
| Andalusische Gaspacho | 28. 6,00 € |
| Salmorejo (Tomaten mit Croutons, hart gekochten Eiern und Schinken) | 29. 6,00 € |
| Paella mit Garnelen | 30. 15,50 € |
| Paella Reis mit Hummer | 31. 19,00 € |
| Fischsuppe | 32. 7,50 € |
| Creme de potiron mit Weißwein | 33. 6,50 € |

Fische

| | |
|---|-------------|
| Rotbarbe mit Senfsauce und Wein "Palo Cortado" | 35. 19,00 € |
| Seeteufel in Fischeauce | 36. 17,00 € |
| Gemüse Seeteufel und Garnelen Sauce | 37. 22,00 € |
| Gefüllter flügelbutt mit geräuchertem lachs auf cava-sauce | 38. 16,00 € |
| Stockfisch auf pil-pil-sauce | 39. 14,00 € |
| Blätterteig gefüllte Grouper Meeresfrüchte mit piquillo Pfeffer-sauce | 40. 16,00 € |
| Filets vom Wolfsbarsch auf einem Bett von Ratatouille und knusprigem Schinken | 41. 16,00 € |
| Gegrillte Amberjack galizische Art | 42. 14,00 € |
| Tintenfische in ihrer Tinte mit Reis und Gemüse | 43. 14,00 € |
| Wilde Thunfisch Barbate | 44. 24,00 € |
| Golden Wild mit sautierten Gemüse | 45. 19,00 € |
| Thunfisch -Tartar mit Rogen und frischen Guacamole | 46. 23,00 € |
| Fisch des Tages (je nach Marktpreis) | 47. - |

Fleisch und Geflügel

| | |
|---|-------------|
| Rinderfleisch | 48. 24,00 € |
| Gegrilltes rinderfilet mit barbecue-soße | 49. 19,50 € |
| Argentinier Ochsenlende mit kartoffeln und vinaigrette-sauce | 50. 18,00 € |
| Lammkoteletten mit Feigen und Moskatel -Reduktion | 51. 21,00 € |
| Iberischer spieß mit frischem gemüse und kartoffeln | 52. 15,00 € |
| Iberisches schweinefilet, gefüllt mit schinken, emmentaler und spitzpaprika | 53. 14,00 € |
| Gefüllte fasanenbrust mit datteln | 54. 12,00 € |
| Schweinelendenmedaillons mit Sauce (Roquefort oder Pfeffer) | 55. 14,00 € |
| Amerikaner Lomo 17 Tage von mit frischem Gemüse Reife | 56. 26,00 € |
| Spanferkel bei niedriger Temperatur mit Paprikakartoffeln | 57. 19,00 € |

degustationsmenüs

| reis | andalusische | saison |
|--|--|---|
| Gänseleber Ceviche von Seebarsch Shrimp fritters | Iberischer Schinken Pastete des Hauses Ziegenkäsesalat aus Grazalema, Mojama de Barbate, schwarze Oliven und schwarze Trüffelvinaigrette | Thunfischbonbon Thunfisch Ceviche Mojama von Thunfisch Thunfisch Tempura |
| Salmorejo kalte Suppe | Andalusischer Gaspacho Kürbiscreme | Zitronensorbet |
| Señorito reis | Gegrillter Felsenfisch | Thunfisch-Tartar mit Trüffelöl Thunfisch-Carpaccio |
| Schokolade Textur | Nachtisch des Hauses | Thunfisch Tartar oder gegrilltes Thunfischfilet |
| Weine: Weiß und Red House Mineralwasser | Weine: Weiß und Red House Mineralwasser | Schwarzer Schokoladenkuchen Weine: Weiß und Red House Mineralwasser |
| Preis :33,00 € / Person Mit Wein-Paarung: +14€/Person | Preis :35,00 €/Person Mit Wein-Paarung: +14€/Person | Preis :49,00 €/Person Mit Wein-Paarung: +14€/Person |
| (Mindestens 2 Personen) | (Mindestens 2 Personen) | (Mindestens 2 Personen) |

Brötchen- und Häppchenservice 1,90 € pro Person (wenn kein Brot gewünscht wird, wird 1 € abgezogen)

MÖCHTEN SIE EINE NACHSPEISE? Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

