

# 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 Planktton 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. 20,00 €
Bunte rühreier mit gemüse der saison	21. 12,00 €
Muscheln nach Ihren Wünschen	22. 11,00 €
(nach Seemannsart, auf Tio Pepe-Sauce, auf grüner Sauce, mit rosa Geißelgarnelen)	22. 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 €
Crema de potiron mit Weißwein	33. 6,50 €
Abwechslungsreiche Paella (fragen Sie den Server)	34. 14,00 €

### Fische

Rotbarbe mit Sensauce und Wein "Palo Cortado"	35. 19,00 €
Seeteufel in Fichsauce	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 Meerestrouille mit piquillo Pfeffersauce	40. 16,00 €
Filets vom Wolfsbarsch auf einem Bett von Ratasrouille und knusprigem Schinken	41. 16,00 €
Gegrillte Amberjack galizische Art	42. 14,00 €
Tintenfische in ihrer Tinte mit Reis und Gemüse	43. 12,00 €
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 €
Lammkotelettschen mit Feigen und Moskatel -Reduktion	51. 21,00 €
Iberischer speiß 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 Grazelema, 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	Thunfischsalat 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
Preis :33,00 € / Person Mit Wein-Paarung: +14€/Person	Preis :35,00 €/Person Mit Wein-Paarung: +14€/Person	Weine: Weiß und Red House Mineralwasser 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.

