

# el aljibe gaditano

## carta de restaurante

### kalte Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Thunfischcarpaccio mit Guacamole  | 16,00 € |
| Ceviche Thunfisch mit Rucola  | 22,00 € |
| Pastete auf Pedro Ximénez   | 8,50 €  |
| Kantabrische sardellen mit sp. spitzpaprika                               | 12,00 € |
| Entenleberpaste auf roter pfeffersauce und selbstgemachtem apfelkompott   | 18,00 € |
| Almadraba Thunfisch -Carpaccio mit zerdrückte Avocado und Manchego- Späne | 16,00 € |
| Pastete aus großem roten drachenkopf mit mayonaisse                       | 9,00 €  |
| Spargel-lauch-pastete mit vinaigrette                                     | 8,00 €  |
| Pastetenauswahl des hauses  | 12,00 € |
| Iberischer schinken (80 gr.)  | 18,00 € |
| Manchego-käse (140 gr.)   | 9,00 €  |
| Tabelle nationalen Käse   | 12,00 € |

### warme Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Kleine krokettenhäppchen des hauses   | 8,00 €  |
| Sandgarnelen-tortillas  | 9,00 €  |
| Frittierte fischplatte aus Cádiz  | 18,00 € |
| Bunte rühreier mit kabeljau in knoblauch-paprika-sauce und strohkartoffeln  | 9,00 €  |
| Gemüsetimbale mit mozzarella (Zucchini, aubergine, tomate und paprika)  | 11,00 € |
| Jakobsmuscheln und furchengarnelen auf cava (3 stück)   | 12,00 € |
| Gefüllte teigtäschchen mit ziegenkäse und kandierten tomaten (3 stück)  | 11,00 € |
| Bunte rühreier mit gemüse der saison  | 11,00 € |
| Venusmuscheln nach eigenem gusto<br>(nach Seemannsart, auf Tío Pepe-Sauce, auf grüner Sauce, mit rosa Geißelgarnelen) | 16,00 € |

### salate

|   |         |
|---|---------|
| Griechischer salat mit luftgetrocknetem thunfischschinken | 11,00 € |
| Warmer salat mit drei käsesorten und anchovis             | 14,00 € |
| Salat mit jabugo-schinken, feigen und oreganoöl           | 15,00 € |
| Warmer salat mit tomaten und fisch und vinaigrette        | 12,00 € |
| Salat "El Aljibe"   | 10,00 € |

### suppen, reis und pasta

|  |         |
|--|---------|
| Gazpacho Andaluz (kalte gemüsesuppe)   | 6,00 €  |
| Salmorejo( Kalte tomatenduppe)         | 6,00 €  |
| Cremige reispfanne mit furchengarnelen | 10,00 € |
| Reis Paella mit Hummer                 | 14,00 € |
| Fischsuppe                             | 6,00 €  |
| Kürbiscreme kamille                    | 6,50 €  |

### fisch

|   |         |
|---|---------|
| Seeteufel in Fischesauce  | 17,00 € |
| Gemüse Seeteufel und Garnelen Sauce   | 18,00 € |
| Gefüllter flügelbutt mit geräuchertem lachs auf cava-sauce                    | 16,00 € |
| Stockfisch auf pil-pil-sauce  | 14,00 € |
| Blätterteig gefüllte Grouper Meeresfrüchte mit piquillo Pfeffersauce          | 15,00 € |
| Filets vom Wolfsbarsch auf einem Bett von Ratatouille und knusprigem Schinken | 16,00 € |
| Gegrillte Amberjack galizische Art  | 14,00 € |
| Tintenfische in ihrer Tinte mit Reis und Gemüse                               | 12,00 € |
| Wilde Thunfisch Barbate   | 23,00 € |
| Golden Wild mit sautierten Gemüse   | 21,00 € |
| Thunfisch -Tartar mit Rogen und frischen Guacamole                            | 24,00 € |
| Fisch des Tages (je nach Marktpreis)  | -       |

### fleisch und geflügel

|   |         |
|---|---------|
| Rinderfleisch   | 22,00 € |
| Gegrilltes rinderfilet mit barbecue-soße                                    | 18,00 € |
| Argentinier Ochsenlende mit kartoffeln und vinaigrette-sauce                | 18,00 € |
| Lammkotelettchen mit Feigen und Moskatel -Reduktion                         | 16,00 € |
| Iberischer spieß mit frischem gemüse und kartoffeln                         | 14,00 € |
| Iberisches schweinefilet, gefüllt mit schinken, emmentaler und spitzpaprika | 14,00 € |
| Gefüllte fasanenbrust mit datteln   | 12,00 € |
| Schweinelendenmedaillons mit Sauce (Roquefort oder Pfeffer)                 | 12,00 € |
| Amerikaner Lomo 17 Tage von mit frischem Gemüse Reife                       | 24,00 € |
| Spanferkel bei niedriger Temperatur mit Paprikakartoffeln                   | 24,00 € |

### degustationsmenüs

| reis  | andalusische   | saison  |
|---|--|---|
| Gänseleber<br>Ceviche von Seebarsch<br>Shrimp fritters  | Iberischer Schinken<br>Pastete des Hauses<br>Ziegenkäsesalat aus Grazalema,<br>Mojama de Barbate, schwarze Oliven<br>und schwarze Trüffelvinaigrette | Thunfischbonbon<br>Thunfisch Ceviche<br>Mojama von Thunfisch<br>Thunfisch Tempura |
| Salmorejo kalte Suppe                                   | Andalusischer Gazpacho<br>Kürbiscreme  | Zitronensorbet  |
| Señorito reis   | Gegrillter Felsenfisch   | Thunfischsalat mit Trüffelöl<br>Thunfisch-Carpaccio                               |
| Schokolade Textur                                       | Nachtisch des Hauses   | Thunfisch Tartar oder<br>gegrilltes Thunfischfilet                                |
| Weine: Weiß und Red House<br>Mineralwasser              | Weine: Weiß und Red House<br>Mineralwasser   | Schwarzer Schokoladenkuchen   |
| Preis 27,00 € / Person<br>Mit Wein-Paarung: +10€/Person | Preis 29,50 €/Person<br>Mit Wein-Paarung: +10€/Person  | Weine: Weiß und Red House<br>Mineralwasser  |
| (Mindestens 2 Personen)                                 | (Mindestens 2 Personen)  | Preis 42,00 €/Person<br>Mit Wein-Paarung: +10€/Person<br>(Mindestens 2 Personen)  |

### nachspeisen

|   | Preis  |
|---|--------|
| Schokoladen-Textur                                  | 4,50 € |
| Warmer Crêpe gefüllt mit Karamellcreme oder Nutella | 4,50 € |
| Blätterteiggebäck mit Creme des Hauses              | 4,50 € |
| Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis           | 4,50 € |
| Couland de chocolate con helado de vainilla         | 4,50 € |
| Erdbeeren und Sahne                                 | 4,50 € |
| Zitronensorbet                                      | 4,50 € |
| Bratspieß Obstsaison                                | 3,80 € |
| Frischer Orangensaft                                | 3,50 € |
| Pedro Ximenez Cup                                   | 3,00 € |
| Brandys   | Ab 5 € |