

el aljibe gaditano

carta de restaurante

entrées froides

Tuna ceviche avec roquette	22,00 €
Pâté au Pedro Ximénez (vin doux de Xeres)	8,50 €
Anchois de Golf de Gascogne aux petits poivrons rouges	12,00 €
Foie gras au piment rose et compote de pomme maison	18,00 €
Carpaccio de thon avec purée d'avocat et copeaux de fromage de Brebis	16,00 €
Pâté de rascasse à la mayonnaise	9,00 €
Pâté aux asperges blanches et poireaux vinaigrette	8,00 €
Assortiment de pâtés faits maison	12,00 €
Jambon de cochon noir nourris aux glands de chêne (80 gr.)	18,00 €
Fromage de brebis (140 gr.)	9,00 €
Sélection de fromages nationaux	12,00 €

entrées chaudes

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

salades

Salade grecque au thon séché	11,00 €
Salade tiède au trois fromages et anchois	14,00 €
Salade au jambon de Jabugo avec figues et huile d'origan	15,00 €
Salade tiède de tomates et poison et vinaigrette	12,00 €
Salade « El Aljibe »	10,00 €

les soupes, le riz et les pâtes

Gaspacho andalou	6,00 €
Salmojero (gaspacho avec croutons, œufs durs et jambon)	6,00 €
Paella aux crevettes	10,00 €
Paella riz avec du homard	14,00 €
Paella varié (demandez au serveur)	14,00 €
Soupe de poisson	6,00 €
Crème de potiron au vin blanc	6,50 €

poissons

Lotte en sauce	17,00 €
Brochettes de lotte et de légumes et sauce de crevette	18,00 €
Gallo (poisson blanc local) farci au saumon fumé au cava	16,00 €
Morue à la sauce pimentée ou à la biscayenne	15,00 €
Feuilleté de mérou farci aux fruits de mer avec une sauce aux petits poivrons	15,00 €
Filets de louvine sur lit de ratatouille et croustillant de jambon	16,00 €
Sériole grillé galicienne	14,00 €
Calamar à l'encre servi avec du riz aux petits piments verts	12,00 €
Tun sauvage de Barbate	24,00 €
Sauvage dorade avec des légumes sautés	21,00 €
Tartare de thon avec des œufs et du guacamole	25,00 €
Poisson du jour (prix du marché local varie)	-

viandes et volailles

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

menus dégustation

riz	andalou	saison
Foie Loup de mer Crevettes omelette	Jambon ibérique Pâté maison Fromage de chèvre de la salade Grazaema 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 27,00 € / personne	Prix 29,50 € / personne	Vins : Maison , vin blanc et rouge Eau minérale
Avec mariage de vins: +10€/personne	Avec mariage de vins: +10€/personne	Prix: 42,00 € / personne Avec mariage de vins: +10€/personne
(Minimum 2 personnes)	(Minimum 2 personnes)	(Minimum 2 personnes)

desserts

	Prix
Texture chocolat	4,50 €
Crêpe remplissage fudge chaud o nutella	4,50 €
Strudel pâtisserie avec la crème de la maison	4,50 €
Hot crêpes au chocolat avec crème glacée à la vanille	4,50 €
Coulant au chocolat avec de la crème glacée à la vanille	4,50 €
Fraises à la crème	4,50 €
Sorbet au citron	4,50 €
Brochette des fruits	3,80 €
Le jus d'orange frais	3,50 €
Pedro Ximenez Cup	3,00 €
Brandys	À partir de 5 €