

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 (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 | 16,00 € |
| 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 | 24,00 € |
| Golden Wild mit sautierten Gemüse | 21,00 € |
| Thunfisch -Tartar mit Rogen und frischen Guacamole | 25,00 € |
| 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 | 15,00 € |
| 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 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 Gazpacho Kürbiscreme | Zitronensorbet |
| Señorito reis | Gegrillter Felsenfisch | Thunfischsalat mit Trüffelöl Thunfisch-Carpaccio |
| Schokolade Textur | Nachtsch des Hauses | Thunfisch Tartar oder gegrilltes Thunfischfilet |
| Weine: Weiß und Red House Mineralwasser | Weine: Weiß und Red House Mineralwasser | Schwarzer Schokoladenkuchen |
| Preis 27,00 € / Person Mit Wein-Paarung: +10€/Person | Preis 29,50 €/Person Mit Wein-Paarung: +10€/Person | Weine: Weiß und Red House Mineralwasser |
| (Mindestens 2 Personen) | (Mindestens 2 Personen) | Preis 42,00 €/Person Mit Wein-Paarung: +10€/Person (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 € |