

# EL CUARTEL

del 



ESP-ENG

## Tablas y picoteo / Appetizers and snacks

|   |     |
|---|-----|
| Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr)<br><i>Thinly sliced pork charcuterie from Chicalana with smoked paprika and lemon</i> | 16€ |
| Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso<br><i>Cantabrian anchovies on toasted brioche with miso butter</i>                    | 18€ |
| Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches (100 gr)<br><i>100% Iberian ham from Los Pedroches</i>  | 32€ |
| Queso payoyo en manteca (100 gr)<br><i>Payoyo cheese in lard</i>  | 18€ |

## Entrantes fríos / Cold starters

|  |     |
|--|-----|
| Tartar de vieiras, crema fresca y huevas<br><i>Scallop tartar, crème fraîche, and roe</i>  | 8€  |
| Ensaladilla rusa con encurtidos<br><i>Russian salad with pickles</i>   | 14€ |
| Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado<br><i>Our steak tartare of matured loin and roasted bone marrow</i> | 26€ |
| Ensalada de tomate de Conil aliñado<br><i>Conil tomato salad with dressing</i>   | 16€ |
| Salmorejo con matrimonio de anchoas y boquerones<br><i>Salmorejo with anchovy and White anchovy duo</i>                            | 13€ |
| Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas<br><i>Red shrimp carpaccio with ajo blanco and head oil</i>            | 35€ |
| Burrata aliñada y tomatitos ecológicos asados<br><i>Burrata with dressing and roasted organic cherry tomatoes</i>                  | 16€ |

## Entrantes calientes / Hot starters

|   |     |
|---|-----|
| Alcachofas asadas con crema de queso payoyo<br><i>Baked artichokes with payoyo cheese cream</i> | 18€ |
| Gamba blanca a la plancha<br><i>Grilled white shrimp</i>  | 32€ |
| Coquinas abiertas con Fino Chiclanero<br><i>Coquinas with chiclanero sherry</i>                 | 18€ |
| Croquetas de jamón ibérico<br><i>Iberian ham croquettes</i>                                     | 12€ |
| Puntillitas con limón<br><i>Fried squid with lemon</i>  | 16€ |
| Cazón en adobo<br><i>Marinated dogfish</i>  | 15€ |
| Buñuelos de queso y crema de membrillo<br><i>Cheese fritters and quince cream</i>               | 15€ |

## Todo del atún / All about tuna

|  |     |
|--|-----|
| Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (150 gr)<br><i>Tuna tartare, mustard and cured egg yolk</i>                                      | 28€ |
| Ventresca de atún encebollada<br><i>Ventresca tuna with onions</i>   | 28€ |
| Txuletón de atún, sofrito de tomate, picadillo y patatas baby fritas<br><i>Tuna steak and tomato sofrito, picadillo, and fried baby potatoes</i> | 70€ |

## Pescado / Fish

|  |     |
|--|-----|
| Bacalao a la brasa y tapenade<br><i>Grilled codfish and tapenade</i>   | 26€ |
| Corvina a la brasa y pilpil<br><i>Grilled croaker and pil pil</i>  | 26€ |
| Pulpo crujiente<br><i>Crispy octopus</i>   | 28€ |
| Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas<br><i>Broken eggs with shrimp and their head emulsion</i> | 55€ |
| Arroz de gamba roja<br><i>Red shrimp rice</i>  | 28€ |

## Carnes / Meat

|  |     |
|--|-----|
| Solomillo de cerdo ibérico (300 gr)<br><i>Iberian pork tenderloin</i>                          | 24€ |
| Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr)<br><i>Glazed iberian pork feather with ajada sauce</i> | 28€ |
| Lomo bajo de ternera madurada (350 gr)<br><i>Dry aged ribeye steak</i>                         | 32€ |
| Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr)<br><i>35-day dry aged beef steak</i>                 | 65€ |

## Guarniciones / Sides | 4€

|  |  |
|--|--|
| Tartar de piquillos<br><i>Piquillo peppers tartare</i> | Ensalada de pepino y queso feta<br><i>Cucumber and feta cheese salad</i> |
| Zanahorias morunas<br><i>Morunas carrots</i>           | Patatas baby asadas<br><i>Roasted baby potatoes</i>                      |

## POSTRES / Dessert

|  |     |
|--|-----|
| Tarta de queso al horno<br><i>Baked cheesecake</i>   | 20€ |
| Coulant de chocolate y chantilly<br><i>Chocolate coulant and chantilly</i>                     | 10€ |
| Fresas de Conil y helado de leche fresca<br><i>Conil strawberries and fresh milk ice cream</i> | 10€ |
| Arroz con leche<br><i>Rice pudding</i>   | 10€ |

Pan y picos | 2,5€ / Bread and breadsticks | 2,5€

\*IVA incluido / VAT included

# EL CUARTEL

del 



ESP-DEUT

## Tablas y picoteo / Platten und snacks

|  |     |
|--|-----|
| Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr)<br><i>Chiclana chicharron mit pfeffer und zitrone schneiden</i>      | 16€ |
| Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso<br><i>Gebackene Kantabrische sardellen mitbrioche und misobutter</i> | 18€ |
| Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches (100 gr)<br><i>100% iberischer Schinken Los Pedroches mit gepufftem brot</i>                 | 32€ |
| Queso payoyo en manteca (100 gr)<br><i>Käse payoyo in butter</i>   | 18€ |

## Entrantes fríos / Kalte vorspeisen

|   |     |
|---|-----|
| Tartar de vieiras, crema fresca y huevas<br><i>Jakobsmuschel tatar mit crème fraîche und kaviar</i>   | 8€  |
| Ensaladilla rusa con encurtidos<br><i>Russischer kkartoffelsalat mit mixed pickles</i>  | 14€ |
| Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado<br><i>Unser steak tartar vom gereiften rinderfilet mit geröstetem markknochen.</i> | 26€ |
| Ensalada de tomate de Conil aliñado<br><i>Conil tomatensalat mit eingelegtem gemüse</i>   | 16€ |
| Salmorejo con matrimonio de anchoas y boquerones<br><i>Salmorejo mit anchois- und sardellen-duett</i>   | 13€ |
| Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas<br><i>Carpaccio von roten garnelen mit weißem knoblauch und öl aus ihren köpfen</i>   | 35€ |
| Burrata aliñada y tomatitos ecológicos asados<br><i>Geflämmte Kirschtomaten mit angemachter burrata</i>   | 16€ |

## Entrantes calientes / Heiße Vorspeisen

|   |     |
|---|-----|
| Alcachofas asadas con crema de queso payoyo<br><i>Gegrillte artischocken mit payoyo-käsecreme</i> | 18€ |
| Gamba blanca plancha<br><i>Gegrillte weiße garnelen</i>   | 32€ |
| Coquinas abiertas con Fino Chiclanero<br><i>Offene küchen mit feinem chiclanero</i>               | 18€ |
| Croquetas de jamón ibérico<br><i>Iberischer schinken krokette</i>                                 | 12€ |
| Puntillitas con limón<br><i>Gebratener tintenfisch mit zitrone</i>                                | 16€ |
| Cazón en adobo<br><i>Marinierter dornhai</i>  | 15€ |
| Buñuelos de queso y crema de membrillo<br><i>Käse-Quittencreme-Küchlein</i>                       | 15€ |

## Todo del atún / Thunfisch-spezialitäten

|   |     |
|---|-----|
| Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (150 gr)<br><i>Thunfischfilet-tatar, senfsorten und gebeiztem eigelb</i>                                  | 28€ |
| Ventresca de atún encebollada<br><i>Thunfischbauch mit zwiebeln</i>   | 28€ |
| Txuletón de atún, sofrito de tomate, picadillo y patatas baby fritas<br><i>Thunfisch-Txuleton, Tomatensofrito, Picadillo und gebratene Babykartoffeln</i> | 70€ |

## Pescado / Fischgerichte

|  |     |
|--|-----|
| Bacalao a la brasa y tapenade<br><i>Gegrillter kabeljau und tapenade</i>   | 26€ |
| Corvina a la brasa y pilpil<br><i>Gegrillte corvina und pilpil</i>   | 26€ |
| Pulpo crujiente<br><i>Knuspriger oktopus</i>   | 28€ |
| Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas<br><i>Aufgeschlagene eier mit kaisergranat und kopfemulsion</i> | 55€ |
| Arroz de gamba roja<br><i>Roter garnelenreis</i>   | 28€ |

## Carnes / Fleisch

|   |     |
|---|-----|
| Solomillo de cerdo ibérico (300 gr)<br><i>Iberisches schweinefilet</i>                              | 24€ |
| Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr)<br><i>Glasierte iberische schweinefeder mit ajada-sauce</i> | 28€ |
| Lomo bajo de ternera madurada (350 gr)<br><i>Gereiftes Rinderribeye-Steak</i>                       | 32€ |
| Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr)<br><i>35 Tage gereiftes rinderrippensteak</i>             | 65€ |

## Guarniciones / Geschirre | 4€

|   |  |
|---|--|
| Tartar de piquillos<br><i>Piquillo tartar</i>   | Ensalada de pepino y queso feta<br><i>Gurken feta käse salat</i> |
| Zanahorias morunas<br><i>Maurische karotten</i> | Patatas baby asadas<br><i>Geröstete babykartoffeln</i>           |

## POSTRES / Dessert

|  |     |
|--|-----|
| Tarta de queso al horno<br><i>Gebackener käsekuchen</i>                                  | 20€ |
| Coulant de chocolate y chantilly<br><i>Schokolade coulant und chantilly</i>              | 10€ |
| Fresas de Conil y helado de leche fresca<br><i>Conil-erdbeeren und frisches milcheis</i> | 10€ |
| Arroz con leche<br><i>Reispudding</i>  | 10€ |

Pan y picos | 2,5€ / Brot und stangenbrot | 2,5€

\*IVA incluido / Einschließlich % MwSt.