

STARTERS - ENTRANTES

Iberian acorn ham: 100 g

30,00 €

Iberico- Schinken aus Eichelmast 100 gr.

Jamón ibérico de bellota: 100 gr.

Cured loin of acorn-fed Iberico pork: 100 g

23,00

€

Iberische Lende aus Eichelmast 100 gr.

Caña de lomo ibérica de bellota: 100gr.

Assortment of cheeses : 200 g

20,00 €

Käsebrett 200 gr.

Tabla de quesos: 200 gr.

Octopus in garlic and chilly : 180 g

20,00 €

Tintenfisch in Knoblauch: 180 gr.

Pulpo al ajillo: 180 gr.

Shrimp fritters 50 g (price per unit)

2,50 €

Garnelenkrapfen -(preis Pro Einheit) 50 gr

Tortillitas de Camarones: 50 gr. (Unidad)

Fried Seaweed (price per unit)

2,50 €

Knuspriger Sectang (Einheit)

Crujiente de Algas (unidad)

Fresh fish croquettes (12 unit)

14,50 €

Kroketten des Tages (12 Einheiten)

Croquetitas de pescado del día: 12 unid.

Petaca Chico salad: cheese, advocados, smoked tuna from almadraba in conserve with chicory.

20,00 €

Salat Petaca Chico: Gemischt mit Käse, Avocado, Almadraba-Thunfisch in Dosen Und Endivien.

Ensalada Petaca Chico: mixta con queso, aguacate, atún de la almadraba en conserva y endivias.

Potato salad El Timón, with shrimp, avocado, salmon, caramelized onions and 'Regañá'

15,00 €

Timón-Salat mit Garnelen, Avocado, Lachs, karamellisierten Zwiebeln und 'Regañá'

Ensaladilla del Timón con langostino, aguacate, salmón, cebolla caramelizada y 'Regañá'

Salad captain Yimmi: tomato sherry, white asparagus, pine nuts, carrot, yuzu, virgin olive oil pearls,

26,00 €

Lobster and prawn.

Captain Yimmi-Salat_ Sherry-tomate- Weißer Spargel, Pinienkerne, Karotte, Yuzu, natives Olivenöl,

Hummel und Garnelen

Ensalada capitán Yimmi: tomate sherry, espárrago blanco, piñones, zanahora, yuzu, perlas de aceite de oliva virgen, bogavante y langostinos

Scallops usuzukuri with sea weeds, japannish mahonesa and wassabi corns

29,00 €

Jakobsmuschel - Usuzukuri mit Algen, japonischer Mayonnaise und Wassabi-Quicos

Usuzukuri de Vieira con algas, mahonesa japonesa y quicos de wassabi

Squid tartare: flying fish roe, sweet soy sauce, coriander, virgin olive oil,

24,00€

red onion, yellow pepper and squid

Tintenfisch - Tartar- Rogen vom fliegenden Eier, süße Sojasauce, Koriander, natives Olivenöl,

rote Zwiebel, gelbe Paprika und Tintenfisch.

Tartar de calamar: huevos de pez volador, salsa de soja dulce, cilantro, aceite de oliva virgen, cebolla roja, ají amarillo y calamar

Cantabrian anchovies in butter or oil (price per unit)

2,80 €

Kantabrische Sardinen

Anchoas del cantábrico en manteca o aceite

Russian Baikal caviar: 20 gr

80,00 €

Russischer Baikal Kaviar 20 gr

Caviar Baikal ruso: 20 gr

Oysters

8,00€/unidad

Austern

Ostras

SEAFOOD - MARISCOS

Clams in Sailors sauce with (Garlic, red paprika, oil and white wine Tío Pepe sherry sauce (10 unit)

25,00 €

Muscheln in Matrosen Tío Pepe (Soße mit Tomatenpaprika, Knoblauch und Weißwein (10 unit)

Almejas al Tío Pepe (10 unidades)

Clams Marinera style (10 unit)

22,00 €

Muscheln in marinara-Stil (10 un)

Almejas a la Marinera (10 unidades)

Norway lobsters (300 gr)

200,00

€/kg

Scampi (300 gr)

Cigalas (300 gr.)

King Prawns from Sanlúcar (300 gr.)

150,00 €/kg

Grosse Sanlúcar Garmelen

Langostinos de Sanlúcar

Prawns from Sanlúcar (300 gr.)

120,00 €/kg

Garnelen

Gambas (300 gr.)

Scarlet prawns: approx. 175 g/ unit

200,00

€/kg

Carabiniéri

Carabineros: 175 gr / ud.

Lobster

120,00 €/kg

Hummer

Bogavante

Spiny Lobster

140,00 €/kg

Heuscherecke

Langosta

SOUPS - SOPAS

Gazpacho (Cold tomato's soup)

7,00 €

Gazpacho (Kalte Tomatensuppe)

Salmorejo

Salmorejo with jelly ginger (Cold tomato's soup served with sliced Iberian ham and egg)

10,00 €

Salmorejo met Kamillengelee (Kalte Tomatensuppe, serviert mit geschnittenem iberischen Schinken und Ei)

Salmorejo

Fish and seafood soup

18,00 €

Suppe aus Fisch Und Meeresfrüchten

Sopa de pescado y marisco

FRIED FISH - FRITURAS

Crunchy king prawns with basil, peanut butter and soya

20,00 €

Knusprige Garnelen mit Basilikum, Erdnussbutter und Soja

Crujiente de langostinos con albahaca, crema de cacahuete y soja

Marinated dogfish (200 gr)

15,00 €

Marinierter Dornhai (200 gr)

Cazón en adobo (200 gr)

Tiny squids from Sanlúcar (200 gr)

22,00

€

Kleines Tintenfische Sanlúcar (200 gr)

Puntillitas de Sanlúcar (200 gr)

Squid rings (200 gr)

18,00

€

Frittierter Tintenfisch

Choco frito (200 gr)

Sanlúcar fried fish (2 pers.) a/m

28,00 €

Gebraten aus Sanlúcar (2 Pers.) Nach Markt

Frito de sanlúcar(2 pers): s/m

FISH DISHES - PESCADOS

Squid tagliatelle with green curry vegetables, Thai style.

20,00 €

Tintenfisch-Tagliatella mit grünem Curry Gemüse nach thailändischer Art

Tagliateri de calamar con verduras al curry verde, estilo thai.

Rockfish (local rock fish) filet in Roteña style (200 gr)

21,00 €

Roteña urta-Filet (mit Rotes paprika und tomaten)

Filete de Urta a la Roteña: 200 gr.

Rockfish (local rock fish) in Tío Pepe Style: 200 gr fish, prawns, ham

22,00 €

Steak van Urta mit Tío Pepe; 200 gr. Fisch, Garnelen und Schinken.

Filete de Urta al Tío Pepe: 200 gr de pescado, gambas, jamón

Sea bass fillet served with wild mushrooms , tiny squids with seaweed pesto sauce

22,00 €

Wolfbarschfilet auf einem Bett aus Pilzen und Zweigen mit Algenpesto.

Filete de Robalo en cama de setas y puntillitas con pesto de algas .

Rockfish from the local coast (oven-baked, in a salt crust, with vegetable , with oil)

60,00 €/kg

Felsenfische aus Conil Gebachen, gesalzen, roteña, geölt oder gegrillt

Pescado de roca de Conil al horno, sal, roteña, al aceite

ALMADRABA TUNA - ATÚN DE LA ALMADRABA

RAW DISHES

Red tuna carpaccio with red wine reduction, extra virgin olive oil, sesame seeds and soy sauce (125 g)

26,00 €

Von Messer geschnittener roher Thunfisch, Rotweinreduktion, natives Olivenöl extra, Sesom und Sojasauce

Gloria Bendita: Atún crudo con reducción de vino tinto, aceite de olíva extra virgen, ajonjolí y salsa de soja: 125gr.

Tuna tartar (150 gr) with wasabi mayonnaise, slush apple,raspberry and soja.

26,00 €

Thunfischtatar: Wassabi-Mayonnaise, Apfel-granita, Himbeere und Soja

Tartar de atún (150 gr), con mayonesa de wassabi, granizado de manzana, frambuesa y soja.

Marinated tuna cubes with softly Japan spicy touch, mango cream and kimchi foam.

28,00 €

Marinierte Thunfisch würfel mit Japanischer Würze, auf Mangocreame und Kinchischaum

Dados de atún marinado con toque picante japonés, sobre crema de mango y espuma kimchi.

Tuna Sashimi: low-salt soja mayonnaise, *wacame*, and citrus pearls.

26,00 €

Thunfisch-Sashimi mit salzarter Soja-Mayonnaise, Wacame und Zitrusperlen
Sashimi de atún con mayonesa de soja bajo en sal, **wacame** y perlas cítricas.

Your Own Raw Tuna taste

46,50 €

Roher Tunfisch nach Geschmack

Atún crudo al gusto

COOKED PLATES

Vermicelli with clams and fresh tuna (cut from the flank)

20,00 €

Nudeln mit Muscheln und Thunfisch_ Nudeln Weißschwanz-Thunfisch und Muscheln

Fideos con almejas y atún (cola blanca)

Tuna stew

20,00 €

Marmitako mit Thunfisch

Marmitako

Grilled tuna steak (225 gr)

22,00

€

Gegrillter Bauch

Atún a la plancha (225 gr)

Grilled ventresca steak (225 gr)

28,00 €

Gegrillter Bauch

Ventresca a la plancha. (225 gr)

Tuna grill.

32,00 €

Gegrillter Thunfisch-Ronqueo

Parrillada del ronqueo del atún.

Tuna's Ventresca under salt crust crust (minimum two persons)
person - 28,00 €

- price per

Ventresca a la sal (mínimo dos raciones)

Tuna with onions

24,00 €

Thunfisch mit Zwiebeln

Atún encebollado

Tuna in tomato

24,00 €

Thunfisch in Tomate

Atún en tomate

Tuna's Morrillo under salt crust (minimum two persons)
person - 30,00 €

- price per

Gesalzener Hals (mindestens zwei Portionen)

Morrillo de atún a la sal (mínimo dos personas)

Spaghetti with basil tuna and cherry

20,00 €

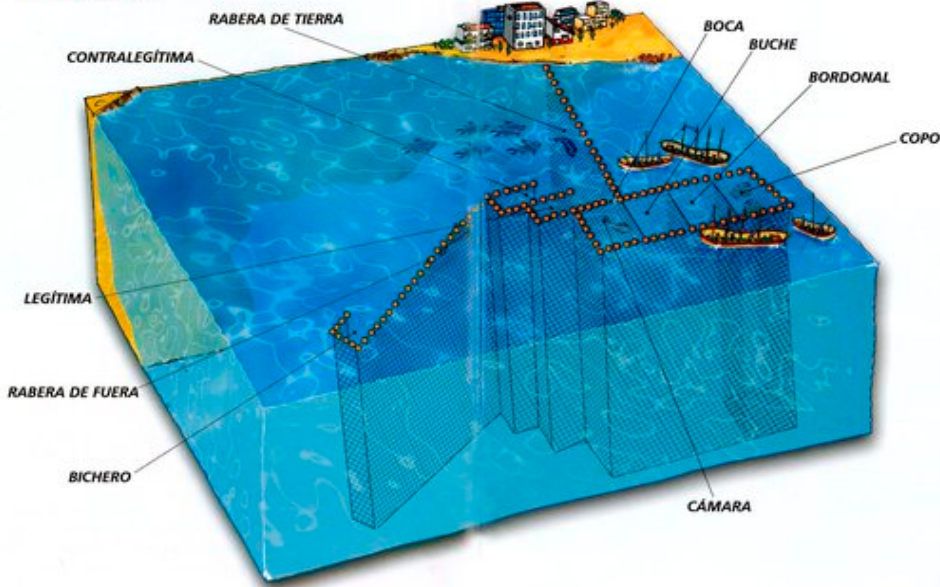
Spaghetti mit Thunfisch, Basilikum und Kirsche

Spaghetti con atún albahaca y cherry

(El Timón de Roche Restaurant guarantees: The products of fishing for raw consumption have been subjected

to deep freezing of -60° C for at least 24 hours for the prevention of parasitism by anisakis)

Esquema COLOCACIÓN DE LA ALMADRABA



MATURED MEATS- CARNES MADURADAS

Farmer Burger: 35-day matured beef tenderloin, filleted pork, grilled freerange egg, farmer sauce, red cheddar cheese and farmer onion (225 gr)

23,50 €

Farmer Burger: 35 Tage gereiftes Rinderfilet, Schwienefilet, gegilltes Freilandei, Farmer_Sauce, roter Cheddar-Käse und Farmer-Zwibel

Hamburguesa Farmer: Lomo bajo de buey madurada de 35 días, presa fileteada,

Huevo de campo a la brasa, salsa farmer, queso cheddar rojo y cebolla farmer (225 gr)

Blonde beef tenderloin: (225gr)

27,50 €

Blondes Rinderfilet vom Rind 225 gr.

Solomillo de vaca rubia 225 gr.

Angus beef tenderloin: 225gr

27,50 €

Angus Rinderfilet: 225 gr.

Solomillo de ternera de Angus 225 gr.

High-Backed calf Entrecot

80,00 €/Kg

Geogrilltes hohes Lendenentrecote 350 gr.

Entrecot de ternera lomo alto 350 gr.

Low loin beef entrecot 350 gr

80,00 €

Gegrilltes Lendem- Entrecote 350 gr

Entrecot de ternera lomo bajo a la brasa 350 gr

Galician cow chop

80,00 €/kg

Galizisches Kuhsteak auf dem Stein

Chuletón de vaca gallega

.

Angus chop 80,00 €/kg
Angus-Steak auf dem Stein
Chuletón de Angus a la piedra

T-Bone Steak: 95,00€ €/kg
T-Bone: 1,200 Kg. etwa
T-Bone: 1,200 Kg. Aprox.

Cow tataki
22,00 €
Kuh-tataki
Tataki de vaca

Steak tartar: 250 gr beef veal (raw)
40,00 €
Tatarsteak: 250 gr. Kutkalb (roh)
Steak tartar: 250 gr. ternera de vaca (crudo).

RICE DISHES - PAELLAS

Rice 'El Timon' with King prawns and clams - price per person -
18,00 €

Reis zum Timon. (mit geschäkten Garnelen und Venusmuscheln)
Arroz al Timón. con langostinos pelados y almejas

Black rice cooked in squid ink with prawns cuttlefish an rock fish (minimum 2 pers) - price per person - 20,00 €

Schwarzer Reis a Banda(mit Garnelen, Tintenfisch und Felsenfisch (mindestens 2 Personen)
Arroz negro a Banda con gambones, sepia y pescado de roca (mínimo 2 personas)

Seafood paella with galley, prawns, mussels and vegetables (minimum 2 pers)	-price per
person - 21,00 €	
Paella mit Meeresfrüchten (Mindestens 2 Personen) (mit Galeeren, Garnelen, Muscheln und Gemüse)	
Paella de marisco con galeras, langostinos, mejillones y verduras (mínimo 2 personas)	
“Señorito” paella (minimum 2 pers)	- price
per person - 22,00 €	
Paella des Herrn (Ohne Muschels)	
Paella de señorito (mínimo 2 personas)	
“Brut” paella with tuna (minimum 2 pers)	- price per
person - 21,00 €	
Paella Brut mit Thunfisch (minimum 2 pers)	
Paella Brut con atún (mínimo 2 personas)	
Vegetable paella (minimum 2 pers)	- price per
person - 18,00 €	
Gemüse (mindestens 2 personen)	
Paella de Verduras (mínimo 2 personas)	
Seafood “Fideuá” (minimum 2 pers)	- price per person -
21,00 €	
Nudelauflauf mit Meeresfrüchte (minimum 2 pers)	
Fideuá de marisco (mínimo 2 pers.)	
Spinach and anchovy rice	- price per person
- 20,00 €	
Spinat und Sardellenreis (minimum 2 pers)	
Arroz de espinacas y boquerones (mínimo 2 pers)	
Charcoal rice (free-range chicken) (minimum 2 pers)	- price per person
- 22,00 €	
Reis mit Holzküchelhähnchen (minimum 2 pers)	

Arroz con Pollo de corral al carbón

BROTH RICE- ARROCES MELOSOS

Rice with scarlet shrimps (minimum 2 pers) - price per person

- 55,00 €

Reis mit Karabiner 1 Karabiner Pro Person von ca. 175 gr. (minimum 2 pers)

Arroz con Carabineros, 1 por persona de 175 gramos aprox. (mínimo 2 personas)

Rice with lobster (minimum 2 pers) - price per person -

60,00 €

Humerpaella 0,5 kg. pro Person, mindestens 2 Personen)

Arroz con Bogavante, 500 gramos aprox. Por persona (mínimo 2 personas)

Broth rice with cod fish and cuttlefish (minimum 2 pers) - price per person -

21,00 €

Cremiger Kabeljau und Tintenfisch (mindestens 2 Personen)

Arroz cremoso de bacalao y sepia (mínimo 2 personas)

LOBSTER SPECIALITIES - ESPECIALIDADES DE BOGAVANTE

BROTH RICE

Broth Lobster (minimum 2 pers) -price per person- 65,00 €

Hummereintopf (0,5 kg. pro Person, mindestens 2 Personen)

Caldereta de Bogavante (mínimo 2 personas)

Lobster with garlic (minimum 2 pers) -price per
person- 65,00 €

Knoblauchhummer mit Feldeiern und Pommes frites (0,5 Kg. pro Person, mindestens 2 Personen)
Bogavante al ajillo (mínimo 2 personas)

Grilled or cooked lobster
120 €/kg

Gegrillter oder gekochter Hummer nach Gewicht.
Bogavante a la plancha o cocido al peso

CHILDREN'S MENU (ONLY KIDS) - MENÚ INFANTIL (SÓLO NIÑOS)

To choose :

Chicken or red snapper nuggets , baby hamburger or pasta with tomato

Dessert : Ice cream

Soft or water

11,00 €

Gericht Nach Wahl:

Chicken- oder, Snapper-Tears, Mini- Beef - Burger oder Pasta mit Tomate

Eis

Erfrischungsgetränk oder Wasser

If you have any type of intolerance or allergy, notify our room staff, since many of our dishes can be

adapt to your needs

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien Jeglicher Art Haben, teilen Sie dies bitte unserem Zimmerpersonal mit, da viele unserer Gerichte auf Ihre Bedürfnisse angepasst Werden Können.

According to regulation n° 1169/2011 (EU), we provide information on food allergies and intolerances upon request of our customers. Please speak to our staff.

Alle Fischereierzeugnisse, die von diesem Königlichen Dekret 1420/2006 betroffen sind, wurden gemäß den festgelegten Bedingungen einer Wärmebehandlung unterzogen.

*Gemäß Verordnung (EU)Nr. 1169/2011 Unser Haus verfügt über Informationen zu Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten ,
Fordern Sie Informationen von unseren Mitarbeitern an*

*Thank you very much
The manager*

*Danke sehr
Die Richtung*

*Acorde al reglamento (EU) N° 1169/2011
Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.*

*Muchas gracias
La dirección*