



Ancora

Gastro-Bar

Familia Bodas Ungurean

CARTA

COLABORACIÓN



ALMA CARRAOVEJAS

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

OSSIAN

VIDES Y VINOS

VIÑAMEN EMILIO ROJO

MILSETENTAYSEIS



CONSULTA NUESTRA BODEGA

WWW.ANCORA-GASTROBAR.COM



@ANCORA_MONCOFA



+34 675 491 409

ÂNCORA

Âncora Gastro-Bar abrió sus puertas en noviembre de 2019, resultado del proyecto familiar de María, Lucian y Alejandro, dos hermanos con vasta experiencia en el sector y una chef con más de 14 años de trayectoria. Apasionados por la gastronomía, y en particular especialistas en arroces, trabajaron en múltiples proyectos relacionados con la cocina mediterránea durante más de 10 años antes de inaugurar su propio emprendimiento. En poco más de un año, consiguieron posicionar a Âncora entre los mejores restaurantes de la zona.

Desde su inicio, cuatro pilares fundamentales han respaldado a Âncora:

1. Materias primas de altísima calidad, con especial atención a los productos del mar, resaltando el Atún Rojo de almadraba y carnes maduradas de proveedores reconocidos.
2. Combinación de técnicas clásicas y modernas con un toque especial en la preparación de sus emblemáticos arroces.
3. Una selección primorosa de carnes gallegas con distintas maduraciones, preparadas con esmero para cada cliente.
4. Un equipo altamente cualificado en cocina y atención al cliente.

Âncora Gastro-Bar no solo aspira a ofrecer comida de calidad, sino también a brindar una experiencia gastronómica única. La elaboración de cada plato desde sus raíces y su orientación hacia la alta cocina refleja su compromiso, conservando siempre la esencia y frescura que siempre ha distinguido al lugar. La "Experiencia Âncora" promete ser memorable para cada visitante.

Equipo Directivo:

- María Bodas: Propietaria y Chef
- Alejandro Bodas: Gerente
- Lucian Mihail Bodas: Gerente

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



Dirijase a nuestro personal para ser informado.

MENÚ DEL DÍA



Menú que consta de aperitivo, cuatros entrantes, arroces a elegir, un pescado y una carne, para terminar un postre, de elaboración propia o fruta de temporada.

Pan aparte

Bodega aparte

Menú a mesa completa

P.V.P por persona 20€

Menú disponible de Martes a Viernes, No festivos.

MENÚ JORNADAS GASTRONOMICAS

En Âncora hacemos jornadas gastronómicas según productos de temporadas.

Consta de 1 aperitivos, 2/3 entrantes degustación y arroz con los productos de temporadas.

Postre de elaboración propia.

Pan aparte

Bodega aparte

Menú a mesa completa

Menú disponible de Martes a Domingo.

ENTRANTES

- **SARDINA AHUMADA** — ★★★★★ 2 UND / 8,00€
SARDINA AHUMADA SOBRE FINAS LAMINAS DE PAN TOSTADO, Y VERDURAS DE LA HUERTA.
- **BERENJENA MIXTA** — 10,00€
CON MIEL Y FOIE.
- **SEPIONET DEL GRAO** — 14,00€
SEPIONET TIERNO CON MAHONESA DE AJO NEGRO
- **CALAMAR A LA ANDALUZA** — 16,00€
CON BASE DE SALSA TÁRTARA.
- **TOMATE DE TEMPORADA** — 14,00€
ENSALADA DEL MISMO TOMATE RAF O ROSA DE CULTIVO PROPIO, ESPÁRRAGO BLANCO EXTRA Y VENTRESCA DE BONITO DE COSTERA NACIONAL.
(PRODUCTO DE TEMPORADA Y DE HUERTO PROPIO)
- **ENSALADA ÂNCORA** — 18,00€
VARIEDAD DE LECHUGAS, TOMATE ROSA, FOIE FRESCO. GAMBAS, FLAMBEADO DE SETAS Y FRUTOS SECOS, ACOMPAÑADO DE VINAGRE DE MÓDENA.
- **NUESTRO PULPO DORADO** — 21,00€
PULPO DE ROCA, CON BASE DE PARMENTIER DE PATATA. ¡UNICO!
- **SASHIMI DE ATÚN** — RECOMENDACIÓN 20,00€
SASHIMI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, CON TOQUES DE MAHONESA DE AJO NEGRO.
- **CARPACCIO DE PICAÑA** — RECOMENDACIÓN ★★★★★ 19,00€
CARPACCIO DE PICAÑA DE VACA VIEJA MADURADA 45 DÍAS.
- **TATAKI DE ATÚN ROJO** — 18,00€
ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON BASE DE MAHONESA DE AJO NEGRO Y SÉSAMO.
- **JAMÓN IBÉRICO** — 21,00€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O GUIJUELO AL CORTE.
- **CARPACCIO DE VENTRESA** — RECOMENDACIÓN ★★★★★ 18,00€
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO BALFEGO
- 
- **ALCACHOFA DE TEMPORADA** — 3 UND / 18,00€
ALCACHOFA DE BENICARLÓ, JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y YEMA DE HUEVO DE CORAL.
- **ANCHOAS LÓPEZ** — 8 UND / 35,00€
EXCELENTE ANCHOA DEL MAR CANTABRICO SERIE ORO, 2 AÑOS DE MADURACION.

PESCADO Y MARISCO DE LONJA

— OSTRA FRANCESA —	4,40€ UND
OSTRA SENTINELLE Nº1 (CASA FAMILLE BOUTRAIS)	
— GAMBA ROJA —	3,50€ UND
GAMBA DE HUELVA A AL PLANCHA	
— CIGALA O —	12,00€ UND
A LA PLANCHA	
— RODABALLO —	25,00€
LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON VERDURA DE TEMPORADA.	
— ATÚN ROJO —	23,00€
LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, CON VERDURAS DE HUERTA PROPIA A LA PLANCHA.	
— VENTRESCA DE ATÚN — RECOMENDACIÓN ★★★★★	25€/0,250 KG
LA PARTE MÁS SABROSA DEL ATÚN, CON VERDURA PLANCHA.	
— LUBINA DE ANZUELO —	60,00€/KG
LUBINA SALVAJE DE MÁS DE 1KILO, A LA PARRILA. (MÍNIMO PARA 2 PERSONAS.	

TODO LO QUE HAY EN LAS BANDEJAS SE PUEDEN PEDIR POR SEPARADO.

— BANDEJA DE CASCARA —	
CLOXINA O MEJILLÓN GALLEGO, TELLINAS, NAVAJAS, ZAMBURIÑAS, OSTRAS.	
- COMPLEMENTA LA BANDEJA A TU GUSTO.	
- PREGUNTAR AL PERSONAL POR DISPONIBILIDAD.	
• MEJILLÓN GALLEGO	12,00€
• TELLINAS EN SU JUGO	16,00€
• NAVAJAS DEL TERRENO	2,8€/UND
• ZAMBURIÑAS	4,00€/UND
— BOGAVANTE —	(500 GR APROX) 90€/KILO
DE NUESTRO MEDITERRÁNEO, A AL PLANCHA O GRATINADO CON ALIOLI DE ALMENDRA.	
— LANGOSTA —	(500 GR APROX) 120€/KILO
DE PLAYA, A LA PLANCHA O GRATINADO CON ALIOLI DE ALMENDRA	
— BANDEJA DE MARISCO FRESCO —	S/M
CIGALAS, OSTRAS FRANCESAS, GAMBA ROJA, BOGAVANTE, LANGOSTA.	
- PREGUNTAR AL PERSONAL POR DISPONIBILIDAD.	

ARROCES

SOLO 1 PAELLA EN MESA.

PRECIO POR RACIÓN , MÍNIMO PARA 2 PERSONAS.

- DE FONDO DE PESCADO (CON TROCITOS DE RAPE, SEPIA Y CALAMAR)

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O.P VALENCIA.

PREGUNTAR POR ARROCES FUERA DE CARTA.

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA PARA LOS ARROCES

— ARROZ NEGRO — CON COLA DE GAMBA Y TINTA DE CALAMAR.	16,00€
— “SENYORET” — CON COLA DE GAMBA PELADA.	16,00€
— MARISCO — ★★★★★ CON CIGALAS Y GAMBA ROJA.	20,00€
— ARROZ DE CANGREJO — CANGREJOS AZULES Y BACALAO	20,00€
— ARROZ DE “ROJOS” — CON CARABINEROS XL	28,00€
— ARROZ DE BOGAVANTE — CON BOGAVANTE DEL MEDITERRÁNEO.	25,00€
— ARROZ DE SECRETO — CON SECRETO IBÉRICO, SETAS DE TEMPORADA Y FOIE.	18,00€
— ARROZ DE PATO — ★★★★★ PATO CONFITADO, SETAS Y FOIE.	20,00€
— ARROZ DE MERO — MERO AMARILLO Y GAMBA ROJA.	26,00€
— ARROZ DE ALCACHOFA — ALCACHOFA DE BENICARLO Y SEPIONET DEL GRAO.	21,00€
— FIDEÚA DE IBÉRICOS — SECRETO IBÉRICO, SETAS Y FOIE.	18,00€
— FIDEÚA DE MARISCO — CON GAMBAS ROJAS Y CIGALAS.	21,00€

POR ENCARGO

- **PAELLA VALENCIANA** — 16,00€
CON POLLO, CONEJO, GARROFÓN Y JUDÍA FERRAHURA.
- **CALDO DE BOGAVANTE** — 35,00€
BOGAVANTE, GAMBA ROJA.
- **CALDO DE LANGOSTA** — 35,00€
LANGOSTA DE PLAYA Y GAMBA ROJA.

NUESTRAS CARNES

- **SECRETO IBÉRICO** — 17,00€
CONDIMENTADO CON AJO, ROMERO, SAL Y PIMIENTA.
- **SOLOMILLO DE VACA** — 25€ / CON FOIE 28€
SOLOMILLO DE VACA VIEJA, CON PATATA RÚSTICA Y VERDURAS.
- **PIKAÑA DE VACA** — 21,00€
PIKAÑA DE VACA VIEJA, ACOMPAÑADA DE PATATA RÚSTICA Y VERDURAS.
- **ENTRECOT CON HUESO** — 0,500G APROX / 35,00€
PARTE BAJA DEL LOMO, VACA VIEJA GALLEGA, MADURACIÓN 45 DÍAS.

LAS CHULETAS DE ÂNCORA

- **CHULETA DE VACA MESTIZA, MADURACIÓN MÁS DE 60 DÍAS** — 60,00€/KG
CRUCE DE FRISONA Y RUBIA VIEJA DE 10 AÑOS.
- **CHULETA DE VACA DE ALDEA, MADURACIÓN 90 DÍAS** — ★★★★★ 80,00€/KG
VACA VIEJA DE 12 AÑOS.
- **CHULETA DE BUEY** — (BAJO RESERVA)
BUEY GALLEGO DE MÁS DE 10 AÑOS, CERTIFICADO, CON UNA MADURACIÓN DE 280 DÍAS.
(BAJO RESERVA)

NUESTRAS CHULETAS ESTÁN SOMETIDAS A **PROCESOS DE MADURACIÓN TOTALMENTE NATURALES**, QUE CONSISTEN EN CONTROLAR TEMPERATURAS Y HUMEDADES PARA FIJAR LOS SABORES DE LAS CARNES.

TODAS NUESTRAS CARNES SON FRUTO DE UNA BÚSQUEDA EXTENSA DE **LOS MEJORES PROVEEDORES DEL NORTE DE ESPAÑA Y PORTUGAL.**

PARA LOS PEQUES

— LONGANIZAS CON PATATAS —

— TALLARINES BOLOGNESA —

— TALLARINES CARBONARA —

— MINI HAMBURGESAS —

— FINGERS DE POLLO CON PATATAS —

TODO A 7€