EL ALJIBE
RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante El Aljibe, un lugar donde la historia y la gastronomía de Castellar de la Frontera se dan cita. Desde 1998 ofrecemos a nuestros clientes un servicio cercano y cuidado en un entorno tan mágico como singular: el castillo fortaleza de Castellar de la Frontera. Este impresionante enclave de origen medieval conserva entre sus murallas el espíritu de los siglos XIII y XIV, época a la que pertenece el edificio que hoy nos acoge. Nuestra cocina se inspira en la tradición gastronómica del Campo de Gibraltar, con especial protagonismo de la caza. El jabalí, el venado, las setas y otros productos autóctonos se acompañan de hierbas aromáticas, castañas y vinos de la tierra de Cádiz, dando forma a recetas que evocan los sabores del cercano Parque Natural Los Alcornocales. Esperamos que disfrute plenamente de nuestra cocina y de la experiencia de compartir la mesa en este incomparable recinto amurallado de Castellar de la Frontera.

Welcome to El Aljibe Restaurant, a place where the history and gastronomy of Castellar de la Frontera come together. Since 1998, we have offered our guests warm and attentive service in a setting as magical as it is unique: the castle fortress of Castellar de la Frontera. This impressive medieval site preserves within its walls the spirit of the 13th and 14th centuries, the period to which the building that houses us today belongs. Our cuisine is inspired by the culinary tradition of the Campo de Gibraltar, with game taking centre stage. Wild boar, venison, mushrooms and other local products are accompanied by aromatic herbs, chestnuts and wines from Cádiz, creating recipes that evoke the flavours of the nearby Los Alcornocales Natural Park. We hope you thoroughly enjoy our cuisine and the experience of sharing a meal within this incomparable walled enclosure in Castellar de la Frontera.

EL ALJIBE
RESTAURANTE

"EL SABOR DE LA TRADICIÓN EN CASTELLAR" / THE FLAVOUR OF CASTELLAR'S TRADITION

Selección de embutidos de monte — 20,90
Wild boar and venison sausage, chorizo and blood sausage

Chicharrones ibéricos con patatas fritas — 13,90
Iberian pork crackling with french fries

Solomillo de cerdo al estilo Chisparrero — 14,90
Pork sirloin cofit with garlic and bay leaves

Cubos de jabalí al tomillo — 16,50
Wild boar in thyme

Venado en salsa de vino tinto de la IGP de la Tierra de Cádiz — 16,50
Venison in red wine sauce

Solomillo de venado con salsa de castañas — 20,95
Venison loin with chestnut sauce

PARA EMPEZAR / STARTERS

Duo de jamón Ibérico y queso curado de cabra Payoya — 24,90
Iberian ham and "Payoyo" goat cheese (with certificate of origin)

Paté de perdiz con mermelada de pimientos rojos — 14,90
Partrigde pâté with red pepper jam

Carpaccio de calabacín en aceite perfumado, almendras y parmesano — 10,95
Zucchini carpaccio in oil scented with almonds and parmesan cheese

Provolone al horno con tomates cherry y chicharrones ibericos — 13,90
Baked provolone with cherry tomatoes and fried seasoned pork rind

Corazones de alcachofas con dátiles y daditos de jamón — 14,95
Artichokes with dates and chopped ham

Berenjenas fritas con miel natural de Prado del Rey — 9,75
Fried aubergines with sugar cane honey

Variado de croquetas caseras con salsa cóctel — 12,50
Homemade croquettes with cocktail sauce

Salteado de boletus con gambones y jamón ibérico — 19,00
Mushrooms sautéed with jumbo prawns and Iberian ham

Ortigas marinas fritas de la costa de Cádiz — 17,95
Fried sea nettles

Burritos de retinto con salsa de queso, guacamole y nachos — 12,90
'Retinto' (native bree of veal) burrito with cheese sauce, guacamole and nachos

Cazuela de langostinos a la marinera — 13,00
King prawn casserole in seafood sauce

Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja

EL ALJIBE
RESTAURANTE

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de langostinos crujientes, aguacate y vinagre de frambuesas 14,95
Salad with crispy prawns, avocado and raspberry vinaigrette

Ensalada de rúcula con peras asadas y nueces con vinagreta de mostaza 12,90
Rocket salad with baked pears, walnuts and mustard vinaigrette

Ensalada con queso de cabra, foie de pato y miel de Prado del Rey 13,75
Salad with goat cheese, duck foie gras, nuts and honey cane vinagrette

DE CUCHARA / SOUPS

Arroz campero con carrillada de cerdo y boletus 14,00
Country-style rice with braised pork cheek and boletus mushrooms

Callos a la Andaluza 7,25
Andalusian-style tripe

Sopa de ajo de la abuela 6,00
Garlic soup

Sopa de picadillo 5,25
Chicken soup with rice, egg and chopped ham

Consomé de pollo con vino de la DO Jerez-Xérès-Sherry 6,00
Chicken broth with sherry wine and yolk

HUEVOS Y REVUELTOS / EGGS AND SCRAMBLED

Huevos fritos con lomo de jabalí en manteca y patatas fritas 16,90
Fried eggs with loin wild boar loin in lard and french fries

Huevos fritos con jamón ibérico, pimientos y patatas fritas 15,50
Fried eggs with Iberian ham, french fries and green fried pepper

Revuelto campero 11,75
Scrambled eggs with chorizo (spicy pork sausage) and french fries

Revuelto de bacalao dorado 12,90
Scrambled eggs with shreds of salted cod, onions and thinly chopped fried potatoes

PASTA / PASTA

Raviolis de carne a la crema 15,95
Meat ravioli in a cream sauce

Espaguetis negros salteados con langostinos y berberechos 13,90
Black spaguettis sautéed with king prawns and cockles

Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja

EL ALJIBE
RESTAURANTE

PASTA / PASTA

Macarrones a la boloñesa con queso rallado — 9,25
Macaroni with bolognese sauce and grated cheese

DE LA MAR / FROM THE SEA

Bacalao gratinado con parmesano y ali - oli — 18,95
Cod gratin with parmesan and ali oli creamy sauce

Salmón a la plancha con arroz negro — 18,50
Grilled salmon with black rice

Lomo de lubina de costas gaditanas al ajillo con jamón ibérico — 18,95
Sea bass loin in garlic sauce with iberian ham

Chocos en salsa de tomate — 13,75
Cuttlefish in tomato sauce

CARNES / MEAT

Carrillada de cerdo ibérico con boletus de la sierra gaditana. — 19,95
Iberian pork cheek with boletus mushrooms

Pluma ibérica a la plancha con sal de escamas de la Bahía Cádiz — 21,95
Grilled Iberian "pluma" pork with sea salt flakes

Taco de presa ibérica al Pedro Ximénez — 25,95 €
Iberian pork with sweet wine sauce "Pedro Ximenez"

Albóndigas de Retinto con salsa de chantarelas — 15,95
'Retinto' (native breed of veal) meatballs in chantarelle sauce

Lomo de ternera Retinta — 26,95
'Retinto' (native breed of veal) veal entrcôte

Hamburguesa especial de Retinto — 15,95
Local "Retinto" veal meat burger (with certificate of origin)

TERMINAMOS CON ALGO DULCE / SOMETHING SWEET TO FINISH

Torrija de pan brioche con helado y toffee — 7,50
Torrija (French toast) with ice-cream and toffee

Brownie de chocolate con nueces y helado — 6,50
Chocolate brownie with nuts and ice cream

Mousse de turrón almendrado — 6,75
Almond nougat mousse

Flan de pistacho con caramelo — 5,75
Pistachio creme caramel

Tarta de queso al horno — 6,00
Baked cheesecake

Panna cotta de turrón y caramelo — 6,00
Panna cotta almond nougat and caramel

Crustáceos · Frutos cáscara · Gluten · Huevos · Lácteos · Moluscos · Mostaza · Pescados · Sésamo · Sulfitos · Soja

EL ALJIBE
RESTAURANTE

Disfrute de su postre acompañándolo con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérês-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérês-Sherry

Moscatel Micaela 3,50
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Pedro Ximénez néctar 3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry

PARA LOS MÁS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

Nuggets de pollo con patatas fritas 8,95
Chicken nuggets with fries

Croquetas de pollo con patatas fritas 8,95
homemade chicken croquettes with fries

Salchichas con patatas fritas 8,00
Sausages with fries

Filete de pollo / cerdo empanado con patatas fritas 8,95
Breaded chicken / pork breast with fries

Tarta helada 3,75
Ice cream cake

SERVICIO / SERVICE

Servicio en mesa (pan y picos) / persona 1,50
Bread and breadsticks

Suplemento de 6€ para clientes del hotel en régimen de media pensión y pensión completa.

Supplement of 6€ for hotel guest on half-board and full-board.

Apio Gluten Huevos Lácteos Sulfitos