



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 boletus con pan de cristal     	17,90
Boletus pâté with crispy glass bread	
 Paté de perdiz con mermelada de pimientos rojos    	14,90
Partridge 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 ibéricos  	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 breed of veal) burrito with cheese sauce, guacamole and nachos	
Brioche de cerdo deshilachado gratinado con cebolla crujiente        	12,90
Gratin pulled pork brioche and crispy onions	



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 vinaigrette
- Ensalada de tataki de solomillo de jabalí con vinagreta de soja y cítricos**       **15,50**
Wild boar tenderloin tataki salad with soy and citrus vinaigrette

DE CUCHARA / SOUPS

- Gazpacho fresco Andaluz**   **6,95**
"Gazpacho andaluz" (Andalusian cold vegetable soup: tomato, cucumber, pepper, olive oil) with garnish
- Sopa fría de aguacates con polvo de frutos secos**   **7,50**
Cold avocado soup with dried fruit powder
- 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

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



EL ALJIBE

RESTAURANTE

PASTA / PASTA

Espaguetis negros salteados con langostinos y berberechos	    	13,90
Black spaguettis sautéed with king prawns and cockles		
Lasaña de verduras con hongos del Parque de Los Alcornocales	   	11,90
Vegetables lasagna with mushrooms		
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	    	18,50
Cod gratin with parmesan and ali oli creamy sauce		
 Salmón a la parrilla con crema de queso Payoyo	   	18,95
Grilled salmon with Payoyo goat cheese cream		
Lomo de lubina de costas gaditanas al ajillo con jamón ibérico	 	18,95
Sea bass loin in garlic sauce with iberian ham		

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		
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 entrécôte		
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 de vainilla	     	6,50
Chocolate brownie with nuts and vanilla ice cream		
Mousse de turrón almendrado	  	6,75
Almond nougat mousse		
Flan de pistacho con caramelo líquido	  	5,75
Pistachio creme caramel		
Tarta de queso al horno	  	6,00
Baked cheesecake		
Crema de chocolate con crujientes de frutos secos	  	5,75
Chocolate mousse with crunchy nuts		



EL ALJIBE
RESTAURANTE

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