

EL ROQUEO

RESTAURANTE

Cocina con
CORAZÓN

WWW.ELROQUEO.COM

SUGERENCIAS DE LA CASA / SUGGESTIONS / TIPPS

Ensalada de Rúcula con Carabineros y Fresas de Conil	14,00
Rocket salad with scarlet shrimps and strawberries of conil Ruccolasalat mit roten Riesengarnelen und Erdbeeren aus Conil	
Ensalada de Tomate de Conil y Melva Canutera de Barbate	12,00
Tomato of Conil and Barbate tuna salad Tomate von Conil und Barbate Thunfischsalat	
Tostita de Foie con Jamón Ibérico y Crema de Manzana	6,00
Tosta (Toast) with Foie, Iberian Ham and Apple Cream Toast (Toast) mit Foie, Iberischen Schinken und Apfel Sahne	
Paletilla de Cordedo Lechal al Horno	25,00
Shoulder of lamb Cordedo baked Lammschulter Cordedo gebacken	
Cochinillo Lechal al Estilo del Cheff	22,00
Suckling pig to the style of the chef Spanferkel auf den Stil des Chefkochs	
Costilla de Cerdo Confitada a Baja Temperatura y Gratinada al Horno	14,00
Au Gratin Confit Pork Chop Gratiniertes Confit Schweinerippchen	
Espaguetis de Choco de Trasmallo "Enlomaos" con Queso Payoyo	14,00
Trammel Choco spaghetti barking you with cheese Payoyo Limitieren Sie Choco Spaghetti bellen Sie mit Käse Payoyo	
Postre: Helado de Mango	5,00
Dessert: Ice cream mango Dessert: Eis mango	

Pueden ver el Pescado del día en Nuestro Expositor
You can see our Fresh Fish at the Showcase
Sie Können die Frische Fische an dem Glasschrank schauen

PARA COMPARTIR EN FRIO / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

Falsa Naranja Rellena de Paté de Cabracho 12,00
False Orange Stuffed with Scorpionfish Pâté
Falsche Orange Gefüllt mit Rote Drachenkopf Pastete

Anchoas del Cantábrico con Pimientos Asados (8 unidades) 18,00
Anchovies with Roasted Peppers (8 Pieces)
Sardellen mit Gegrilltem Paprika (8 Stück)

Queso Viejo de Oveja 14,00
Cured Cheese
Gereifter Käse

Lomito Ibérico de Presa (100% Bellota) 16,00
Cured Iberian Pork Loin
Luftgetrocknete Iberische Schweinelende

Jamón de Bellota (100% Bellota) 24,00
Cured Iberian Ham
Iberischer Schinken

Surtido Ibérico 25,00
Iberian Assortment
Platte mit Iberischem Schinken Käse und Schweinelende

Queso Payoyo de Cabra Curado 15,00
Cured Payoyo Goat Cheese
Gereifter Payoyo-Ziegenkäse

Pan, Picos y Aperitivo 1,50
Bread, Breadsticks and Appetizer
Brot, Picos und Appetithappen

PARA COMPARTIR DE CORAZÓN / HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

Camarones de Estero Fritos con Pimientos Asados de la Huerta de Conil y Huevo	16,00
Fried Shrimps Estero with Roasted Peppers from Conil and Egg Fritierte Garnelen Estero mit Gegrillten Paprika aus Conil und Ei	
Tortillitas de Camarones (Ud.)	2,50
Shrimps Fritters (Piece) Garnelenpuffer (Stück)	
Alcachofas a la Plancha con Langostinos y Reducción de Balsámico (Ud.)	4,50
Grilled Artichokes with King Prawns (Piece) Gegrillte Artischocken mit Riesengarnelen (Stück)	
Alcachofas Salteadas con Almejas	16,00
Sautéed Artichokes with Clams Sautierte Artischocken mit Venusmuscheln	
Pimientos del Piquillo Rellenos de Rape y Cigalas (Ud.)	3,50
Stuffed Piquillo Peppers with Angler Fish and Norway Lobster (Piece) Gefüllte Piquillo-Paprika mit Seeteufel und Kaisergranat (Stück)	
Croquetas de Choco en su Tinta	14,00
Croquettes of Cuttlefish in its Ink Kroketten vom Sepia in seiner Tinte	
Berenjena Rellena con Ibérico y Langostinos con Crema de Roquefort	14,00
Stuffed Aubergine with Ham and Prawns Roquefort with cream Gefüllte Aubergine mit Schinken und Riesengarnelen und Roquefort-Creme	
Cazuela de Langostinos Bilbaína	16,00
Casserole of Prawns Bilbao Style Riesergarnlen-Eintopf auf Baskische Art	

PARA COMPARTIR DE CORAZÓN / HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

Tentáculo de Pulpo con Aceite de Oliva y Ajo-Papa con Pimentón de la Vera	18,00
Octopus with Olive Oil served with Garlic-infused mashed Potatoes Oktopus an Olivenöl mit Knoblauch-Kartoffelmus	
Gambas al Ajillo	16,00
Garlic Prawns Garnelen in Knoblauchsoße	
Revuelto de Ortigas de Mar con Gambas	16,00
Scrambled Eggs with Sea Anemones and Prawns Rührei mit Seeanemonen und Garnelen	
Almejas al gusto (Marinera, A la Casa, Tío Pepe)	16,00
Clams Shells-Chef's Special Venusmuscheln nach Art des Hauses	
Croquetas de Carabineros Rebozadas en Pan de Gambas con Jugo de Rabo de Toro	15,00
Red Shrimps Croquettes Coated with Shrimp Bread with juice Oxtail Toro Rot Riesengarnelen Krokette in Garnelen-Brot Panierten mit Saft Rabo de Toro	
Ortiguillas de Mar Fritas	15,00
Fried Sea Anemones Frittierte Seeanemonen	
Croquetas de la Abuela	11,00
Granny's Croquettes Omas Krokette	
Pescaito Frito del Litoral	13,00
Selection of Fried fish from the Local Coast Gemischte Fischplatte-frittierte, Fangfrische Fische aus der Region	

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA / RED TUNA FISH / ROTER THUNFISCH

Lomo de Atún Mechado en Manteca (Ud.) Tuna Fish in Lard (Piece) / Thunfisch in Schmalz (Stück)	3,00
Tosta de Ijada de Atún de Almadraba en Aceite de Oliva Tuna in Olive Oil / Thunfisch in Olivenöl	3,50
Carpaccio de Atún de Almadraba Tuna Carpaccio / Carpaccio vom Thunfisch	16,00
Tartar de Atún Rojo con Vinagre de Módena Tartar of Red Tuna with Módena Vinegar / Tartar vom Roten Thunfisch mit Módena-Essig	18,00
Atún en Escabeche Suave de la Huerta de Conil Sweet-Soused Tuna of Conil / Mariniertes Thunfisch aus Conil (Primer Premio Tradicional Ruta del Atún 2009/ (First Prize Traditional Haupttreffer Traditionell)	18,00
Albóndigas de Atún en Salsa Mozárabe Mozarabic Tuna Meatballs / Thunfischklößchen in Mozarabischer Soße	15,00
Sashimi de Atún con Wasabi, Daikon y Soja Tuna Sashimi with Wasabi, Daikon and Soya / Thunfisch Sashimi mit Wasabi, Daikon und Soja	19,00
Tarantelo de Atún a la Plancha Grilled Tuna Fish Tarantelo Gegrillter Thunfisch Tarantelo	20,00
Eclipse de Atún Rojo de Almadraba Tuna Fish Eclipse / Thunfisch Eklipse (Primer Premio Innovación / First Prize Innovation / Haupttreffer Innovation Ruta del Atún 2013)	22,00
Morrillo de Atún a la Plancha / Grilled Tuna Fish Morrillo / Gegrillter Thunfisch Morrillo	25,00
Ijada de Atún Rojo a la Plancha / Grilled Tuna Fish Ijada / Gegrillter Thunfisch Ijada	24,00
Mojama de Atún Rojo (Certificada) / Cured Tuna Fish / Luftgetrockneter Thunfisch	15,00
Jamón del Mar (Ijada de Atún Macerada en Sal y Aceite de Oliva) Ham from the Sea (Macerated Tuna Fish Ijada in Salt and Olive Oil) Schinken aus Dem Meer (Mazeriert Thunfisch Ijada im Salz und Olivenöl)	18,00

Atún Rojo Salvaje de Almadraba de Temporada

Seasonal Almadraba Wild Red tuna Fish / Wilder Roter Thunfisch der Saison

Conservado a -60° / Preserved at -60° / Konserviert bei t -60°

Pueden ver el Pescado del día en Nuestro Expositor

You can see our Fresh Fish at the Showcase

Sie Können die Frische Fische an dem Glasschrank schauen

PESCADOS / FISH / FISCH

Salmonetes Plancha o Frito (Kg.) Red Mullet, Grilled or Fried Rotbarben, Gegrillt oder Frittiert	55,00
Lenguados Plancha, Frito o Aceite de Oliva (Kg.) Soles, Grilled, Fried or in Olive Oil Seezunge, Gegrillt, Frittiert oder im Olivenöl	55,00
Calamar Plancha o Frito (Kg.) Squid, Grilled or Fried Kalamar Gegrillt oder Frittiert	40,00
Calamar del Litoral Relleno Stuffed Squid Gefüllter Kalmar	18,00
Lomo de Rape con Almejas, Gambas, Pasas y Piñones Monkfish with Clams, Prawns, Raisins and Pine Nuts Seeteufel mit Venusmuscheln, Garnelen, Rosinen und Pinienkernen	20,00
Filete de Pescado del Litoral Conileño al Brandy, al Aceite de Oliva o Plancha Fish fillet in Brandy Sauce, Olive Oil or Grilled Fischfilet im Brandysoße, im Olivenöl oder Gegrillt	18,00
Filete de Pescado del Litoral Conileño al Estilo del Cheff Fish Fillet Chef's Style Fischfilet nach Art des Hauses	20,00
Urtas y Bocinegros a la Sal, al Aceite de Oliva, a la Espalda, a la Cebolla o a la Tartera (kg.) Red banded seabream and Red Porgy in Salt, with Olive Oil, Baked, in Onion Sauce or Cooked in Saucepan Rotbandbrasse und Gemeine Seebrasse im Salz, mit Olivenöl, Gegrillte, im Zwiebesoße oder im Topf Gebacken	55,00
Lubinas y Doradas a la Sal, al Aceite de Oliva, a la Espalda, a la Cebolla o a la Tartera (kg.) Sea Bass and Gilt-Head Bream in Salt, with Olive Oil, Baked, in Onion Sauce or Cooked in Saucepan Seebarsch und Goldbrasse im Salz, mit Olivenöl, Gegrillte, im Zwiebesoße oder im Topf Gebacken	50,00
Borriquetes a la Sal, al Aceite de Oliva, a la Espalda, a la Cebolla o a la Tartera (kg.) Rubberlip grunt in Salt, with Olive Oil, Baked, in Onion Sauce or Cooked in Saucepan Grunzbarsch im Salz, mit Olivenöl, Gegrillte, im Zwiebesoße oder im Topf Gebacken	40,00

CARNES / MEAT / FLEISCH

Entrecôte de Ternera de Retinto Veal Entrecôte Entrecôte vom Retinto-Rind	18,00
Presa Ibérica (100% Bellota) Presa (Pork) (100% Acorn) Presa (Schweinefleisch) (100% Eichel)	16,00
Solomillo de Ternera de Retinto "Retinto" Veal Tenderloin Rinderfilet "Retinto"	20,00
Salsas (al Roquefort, Pimienta Verde, Setas y Pasas al Oloroso) Sauces: Roquefort Cheese, Green Pepper, Mushrooms and Raisins in Oloroso Sherry Soßen: Roquefortkäse, Grüner Pfeffer, Pilze und Rosinen in Oloroso-Sherry	2,50
Menú del Día Set Menu / Tagesmenü	30,00

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.

According to the Regulation (EU) No. 1169 / 2011 our establishment has with information available in matters of food allergies and intolerances.

Request information from our staff.

Entsprechend der Verordnung (EU) N° 1169/2011 verfügt unser Lokal über Informationen bezüglich Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Erkundigen Sie sich bitte bei unserem Personal.



If you would like to stay in Conil, we have at your disposal apartments with fantastic sea views where you can relax in a natural environment.

Thank you for your visit.

Apartamentos
EL ROQUEO

Estos precios incluyen I.V.A. / Prices include VAT / Preise inkl. MwSt.

MARISCOS / SHELLFISH / MEERESFRÜCHTE

Gambas Blancas Cocidas o Plancha	18,00
Cooked or Grilled White Prawns Gekochte oder Gegrillte Weiße Garnelen	
Bogavante Cocido, Plancha o Frito (Kg.)	80,00
Lobster Cooked, Grilled or Fried Hummer Gekocht, Gegrillt oder Frittiert	
Carabineros Extra a la Plancha (Kg.) (Aprox. 150/200 grs. Ud.)	115,00
Grilled Red Shrimps (Kg.) (weight approx. 150/200 gr.s unit) Gegrillte Rote Riesengarnelen (Kg.) (gewicht ca. 150/200 Gramm-Einheit))	
Cigalas Cocidas o Plancha (Tronco) (Kg.)	130,00
Norway Lobster, Cooked or Grilled (Trunk) Kaisergranat, Gekocht oder Gegrillt (Trunk)	
Gambas Extra Cocidas o Plancha (Kg.)	130,00
Extra White Prawns, Cooked or Grilled Extra Weiße Garnelen, Gekocht oder Gegrillt	

ENSALADAS / SALADS / SALATE

Ensalada Mixta Tradicional	10,00
Mixed Traditional Salad with Tuna Fish Traditioneller Gemischter Salat mit Thunfisch	
Ensalada Tropical con Marisco	14,00
Tropical Salad with Seaffod Tropischer Salat mit Meeresfrüchten	
Ensalada de Pimientos Asados con Cebolla Frescas y Melva	14,00
Roasted Peppers Salad with Fresh Onion and Melva Salat mit Gegrilltem Paprika, Frischen Zwiebeln und Melva	
Ensalada de Ahumados con Manzana, Nueces y Queso de Rulo Caramelizado	14,00
Smoked Salad with Apple, Walnuts and Caramelized Goat Cheese Räucherlachs Salat mit Apfel, Nuss und Ziegenkäse	

ARROCES / RICE / REIS

Ración / Ration/ Portion

Arroz con Atún de Almadraba y Langostinos Rice with Tuna Fish and King Prawns Reis mit Thunfisch und Riesengarnelen	18,00
Arroz Marinero Seafood Rice Reis nach Seemannsart	14,00
Arroz Negro Black Rice Schwarzer Reis	15,00
Arroz con Carabineros Rice with Red Shrimps Reis mit Roten Riesengarnelen	20,00
Arroz con Bogavante (Kg.) Rice with Lobster Reis mit Hummer	90,00
Arroz con Carabineros Extra (Kg.) Rice with Extra Red Shrimps Reis mit Extra Rote Riesengarnelen	120,00

** Los Arroces se servirán para un mínimo de 2 personas **

** Rice minimum for 2 persons **

** Reisgerichte werden nur für mindestens 2 Personen zubereitet **

SOPAS / SOUPS / SUPPEN

Salmorejo Cold Tomato Cream Kalte Tomatensuppe	5,50
Sopa de Pescado Fish Soup Fischsuppe	6,00

Estos precios incluyen I.V.A. / Prices include VAT / Preise inkl. MwSt.