

NAAL

RESTAURANTE

MENÚ VERANO

NAAAL significa raíz. Origen. Identidad. Carácter.

Nace de la unión entre visión y alma, entre sensibilidad y propósito. Un equilibrio que da forma a una experiencia creada desde el centro, donde cada detalle tiene sentido y cada plato busca dejar huella.

Nuestra cocina habla el lenguaje del Mediterráneo contemporáneo: producto local, temporalidad y respeto absoluto por el origen. Una elegancia serena, sin exceso. Una creatividad honesta, guiada por la emoción y el criterio.

NAAL no busca seguir tendencias. Busca permanecer. Ser recuerdo. Ser emoción. Ser una experiencia que conecte con algo verdadero.

ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS

1. ENSALADILLA ANDALUZA

11€

Potata aliñada, gamba blanca cocida, aceituna manzanilla y mayonesa ligera de AOVE.

Andalusian Potato Salad with seasoned potato, cooked white prawns, Manzanilla olives and light extra virgin olive oil mayonnaise.

Contiene: (2,3,4,7,12)

Maridaje / Wine pairing: Atino, Muga Rosado.

2. VIEIRAS

7€ /UD

Salsa holandesa, ensalada de hinojo, limón y hierbabuena.

Scallops with hollandaise sauce, fennel salad, lemon and mint.

Contiene: (3,7,12 y 13)

Maridaje / Wine pairing: Alba Martin, Robert Vedel, Cuesta Blanca.

3. OSTRAS

6€ /UD

Sorbete de manzana y manzanilla.

Oyster with apple and Manzanilla sherry sorbet.

Contiene: (3,5,8,12,13)

Maridaje / Wine pairing: Atino, Alba Martin, Giro Ribot Brut.

4. GAZPACHO DE CEREZAS

11€

Caballa soasada, albahaca y pepino encurtido.

Cherry Gazpacho with seared mackerel, basil and pickled cucumber.

Contiene: (4,12)

Maridaje / Wine pairing: Muga Rosado, Feliz.

5. TOSTA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

14 € / 2UD

Pan crujiente, trufa de verano y flor de ajo morada.

Bluefin Tuna Toast with crispy bread, summer truffle and purple garlic flower.

Contiene: (1,3,4,12)

Maridaje / Wine pairing: Feliz, Muga Rosado, Arrocal Village.

6. TOMATE HUEVO DE TORO

12€

Sardina curada, melocotón al horno y hierbas aromáticas .

Andalusian Heirloom Tomato with cured sardine, roasted peach and aromatic herbs.

Contiene: (4,12)

Maridaje / Wine pairing: Maridaje: Cuesta Blanca; Pago de Cirsus.



ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS

7. BRIOCHE DE CARRILLADA GUISADA

12€ /2UN

Crema de ajo, cebolla negra al PX y aroma de naranja amarga

Braised Beef Cheek Brioche with garlic cream, Pedro Ximénez black onion and bitter orange aroma

Contiene: (1,3,6,7,8 y 12)

Maridaje / Wine pairing: Cuesta Blanca, Massimo Mencia, Algeciras-Gibraltar

8. BERENJENA ASADA

12€

Yogur de cabra payoya, miso y sésamo

Roasted Aubergine with Payoya goat yoghurt, miso and sesame

Contiene: (6,7,11,12)

Maridaje / Wine pairing: Pago de cirsus, Arrocal Village

9. CALAMAR

15€

Con emulsión de tinta y encurtidos caseros

Squid with squid ink emulsion and homemade pickles

Contiene: (12,13)

Maridaje / Wine pairing: Cuesta Blanca, Atino, Giró Ribot Brut

10. CROQUETAS DE CARABINERO

3€ /UD

Con una fina capa crujiente y textura cremosa

Red Prawn Croquettes with a delicate crispy coating and a creamy texture

Contiene: (1,2,3,6 y 7)

Maridaje / Wine pairing: Feliz, Robert Vedel, Muga Rosado

11. TORTILLA VAGA

13€

Navajas, papada ibérica y pimientos asados

Omelette with razor clams, Iberian pork belly and roasted peppers

Contiene: (2,3,12,13)

Maridaje / Wine pairing: Feliz, Mara Martin; Muga Rosado



DEL MAR · PLATOS PRINCIPALES

SEAFOOD · MAIN COURSES

12. PULPO DE LA CALETA

18€

Parmentier con aromas de lima y pimentón ahumado.

"La Caleta" Octopus (from Cádiz) with lime-scented parmentier and smoked paprika.

Contiene: (13)

Maridaje / Wine pairing: Muga Rosado, Atino, Giró Ribot Brut.

13. CORVINA DE LA BAHÍA A 52º

17€

Crema de maíz dulce, salsa holandesa y aguacate a la plancha.

Bay Meagre Fish Cooked at 52° with sweet corn cream, hollandaise sauce and grilled avocado.

Contiene: (2,3,4,7, 12 y 13)

Maridaje / Wine pairing: Cuesta Blanca, Muga Rosado, Casa Castillo Monastrell.

14. ARROZ DE VERANO

18€ PP

Gamba roja y salicornia (mínimo 2 personas).

Summer Rice with red prawns and salicornia (minimum 2 people).

Contiene: (2,4,9,12,13)

Maridaje / Wine pairing: Muga Rosado, Feliz, Mara Martin.

15. ATÚN DE ALMADRABA

20€

Marinado en mirin y vino moscatel de Málaga, con sésamo tostado y puré de zanahoria asada.

Almadraba Bluefin Tuna marinated with mirin and Málaga Moscatel wine, served with toasted sesame and roasted carrot purée.

Contiene: (4,5,6,11,12)

Maridaje / Wine pairing: Giró Ribot Brut, Feliz, Algeciras- Gibraltar.

16. MERLUZA

16€

Salsa ligera de mantequilla de hierbas y fino, cítricos e hinojo.

Hake with light herb butter and fino sherry sauce, citrus and fennel.

Contiene: (4,7,12)

Maridaje / Wine pairing: Atino, Feliz, Alba Martin.



17. PRESA IBÉRICA

17€

Garbanzos fritos, boniato y salsa de miso.

Iberian Pork Presa with fried chickpeas, sweet potato and miso sauce.

Contiene: (6,11,12)

Maridaje / Wine pairing: Arrocal Village, Casa Castillo Monastrell.

18. CHIVO “CRESTELLINA”

20€

Puré de patatas, cebolla tierna y jugo de cocción.

Slow-Cooked Goat from Crestellina (Casares) with potato purée, spring onion and cooking jus.

Contiene: (7,12)

Maridaje / Wine pairing: Algeciras- Gibraltar, Arrocal Village, Massimo Mencia.

19. SOLOMILLO DE VACA (140/150 GR)

17€

Salsa de vino tinto de Ronda, puré de patatas, mostaza antigua y acelga frita.

Beef Tenderloin (140/150 g) with Ronda red wine sauce, potato purée, wholegrain mustard and crispy chard.

Contiene: (7,10,12)

Maridaje / Wine pairing: Arrocal Village, Algeciras- Gibraltar, La Vanidosa.

20. BROCHETA DE PLUMA IBÉRICA

14 €/2UD

Coliflor, avellana, mantequilla noisette y cítricos.

Iberian Pluma Skewers with cauliflower, hazelnut, noisette butter and citrus.

Contiene: (3,5,7,8,10,11,12)

Maridaje / Wine pairing: Maridaje: Algeciras- Gibraltar, Arrocal Village, Casa castillo Monastrell.

21. POLLO CAMPERO CRUNCH

12€

Polvo de alga, fideos tostados y emulsión de limón.

Crunchy Free-Range Chicken with seaweed powder, toasted noodles and lemon emulsion.

Contiene: 1,2,6,9,11,12

Maridaje / Wine pairing: Muga Rosado, Arrocal Village, Massimo Mencia.



POSTRES

DESSERTS

22. FLAN DE HUEVO SEDOSO

6€

Aroma a vainilla, caramelo y sal en escamas.

Silky Egg Flan with vanilla aroma, caramel and sea salt flakes.

Contiene: (3,7)

23. TARTA DE QUESO DE CABRA PAYOYA DE CASARES 6€

Horneada de forma tradicional, y acompañada de compota de higos.

Casares Payoya Goat Cheesecake, traditional baked cheesecake served with fig compote.

Contiene: (3,7,12)

24. CHURROS

7€

Con espuma de chocolate, helado de pistacho y toffee de miso.

Churros with chocolate foam, pistachio ice cream and miso toffee.

Contiene: (1,3,6,7,8,11,12)

25. TABLA DE QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

6€

De cabra payoya.

Cheese Selection from the Cádiz Mountains with Payoya goat cheese.

Contiene: (1,7)

Se informa a los consumidores de que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis, servidos en este establecimiento, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos por dicha normativa.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone de información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea ampliar esta información.

Consumers are hereby informed that fishery products affected by Royal Decree 1420/2006 of December 1st, regarding the prevention of anisakis parasitosis, served in this establishment, have been frozen in accordance with the terms established by said regulation.

In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, this establishment has available information regarding the presence of allergens in our products.

Please ask our staff if you would like further information.



VINO BLANCO

WHITE WINE

	Copa	Botella
ALVEAR TWIST Semidulce.	3,60€	18€
ATINO VERDEJO Verdejo.	3,60€	18€
VINO FELIZ Albillo Mayor.	4,20€	21€
MARA MARTÍN Godello.	4,20€	21€
ALBA MARTÍN Albariño.	4,20€	21€
ROBERT VEDEL CEPAS VIEJAS Verdejo.	4,20€	21€
CUESTA BLANCA Local.	4,20€	21€
PAGO DE CIRSUS CHANDONNAY Chardonnay.	4,20€	21€
LA GINETA MEYORADO Godello.		42€
SIN PALABRAS EN HORMIGÓN Albariño.		45€

VINO ROSADO

ROSÉ WINE

	Copa	Botella
MUGA ROSADO Rosado. Rosé.	4€	20€

VINO TINTO

RED WINE

	Copa	Botella
AVANIEL Tinto Joven.	3,60€	18€
LA VANIDOSA Rioja Crianza.	4,20€	21€
ARROCAL VILLAGE Ribera crianza.	4,80€	24€
CASA CASTILLO MONASTRELL Monastrell.	4,80€	24€
MASSIMO MENCÍA Mencía.	4,80€	24€
ALGECIRAS - GIBRALTAR Ronda.	4,40€	22€
SUPERSÓNICO Garnacha.		43€
MARTA Marta.		43€

VINO ESPUMOSO

SPARKLING WINE

	Copa	Botella
MINOETTO PROSECCO Prosecco.	4,20€	21€
GIRÓ RIBOT ECO BRUT Brut.	4,20€	21€

VINO ESPUMOSO
SPARKLING WINE

	Copa	Botella
GIRÓ RIBOT ECO BRUT ROSÉ Brut Rosé.		24€
GIRÓ RIBOT RESERVA BRUT Brut Reserva.		25€
GIRÓ RIBOT RESERVA BRUT NATURE Brut Nature Reserva.		25€

VINO GENEROSO
FORTIFIED WINE

	Copa	Botella
MARUJA 37,5 Manzanilla.		12€
TIO PEPE 37,5 Fino.		12€
AMONTILLADO GREAT DUKE 12 AÑOS Amontillado.	7,20€	36€
PALO CORTADO GREAT DUKE 12 AÑOS Palo Cortado.	7,20€	36€

VINO DULCE

SWEET WINE

	Copa	Botella
JORGE ORDOÑEZ Nº 1 Moscatel de Alejandria.	4,80€	24€
MOSCATEL NARANJA Moscatel.	4,40€	22€

VEMÚ

VERMOUTH

	Copa	Botella
VERMÚ BARQUERO Vermú.	3.60€	

NAAL
RESTAURANTE