

NAAL

RESTAURANTE

MENÚ OTOÑO

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€

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

Seasoned potatoes, poached white prawns, Manzanilla olives, and a light extra virgin oil mayonnaise.

Contiene: (2,3,4,12)

Maridaje/ Wine pairing: RIPPA DORII, Muga rosado y Giró Ribot Eco Brut

2. GILDA NAAL

4€/UN

Atún curado en cítricos, piparras y aguacate

Citrus-cured tuna, piparra peppers, and avocado.

Contiene: (4,9,12)

Maridaje/ Wine pairing: Alba Martin, RIPPA DORII, Pago de Cirsus Chardonnay

3. OSTRAS

6€/UN

Sorbete de manzana y manzanilla

Oysters with apple and Manzanilla sherry sorbet.

(3,5,8,12,13)

Maridaje/ Wine pairing: RIPPA DORII, Alba Martin, Giro Ribot Eco Brut

4. TARTAR DE SALCHICHÓN

12€

Regaña, yema curada, encurtidos y mostaza

Traditioinal Spanish cured sausage tartare served with crispy regañá flatbread, cured egg yolk, pickles, and mustard.

Contiene: (1,3,10,12)

Maridaje/ Wine pairing: Muga Rosado, Feliz, Janine Vedel Sauvignon Blanc

5. TOSTA DE ATÚN ROJO

14€ / 2UD

Pan crujiente, Tomate seco y flor de ajo morada

Red tuna toast with Crispy bread, sun-dried tomatoes, and purple garlic flower.

Contiene: (1,3,4,12)

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



ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS

6. BRIOCHE DE CARRILLADA GUISADA

12€/2UN

Crema de ajo, cebolla negra al PX y aroma de naranja amarga.
Braised pork cheek Garlic cream, Pedro Ximénez black onion,
and bitter orange aroma.

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

Maridaje / Wine pairing: Giró Ribot Reserva Brut ,
Ultreia St Jacques, Algeciras-Gibraltar

7. VIEIRA

7€ /UN

Salsa de mantequilla y limón.

Scallop with a lemon and butter sauce.

Contiene: (2,7,12,13)

Maridaje / Wine pairing: Janine Vedel Sauvignon Blanc,
Alba Martín, Arrocal Village

8. ALCACHOFAS

14€

Papada a baja temperatura, huevo baja temperatura y
espuma de patata trufada

Confit Artichokes served with slow-cooked pork belly,
slow-cooked egg, and truffled potato foam.

Contiene: (3,7)

Maridaje / Wine pairing: Feliz, RIPPA DORII, Giro Ribot Brut

9. CROQUETAS DE CARABINERO

3€/UD

Crujiente por fuera, explosiva por dentro.

Creamy Spanish croquettes filled with scarlet red shrimp

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

Maridaje / Wine pairing: Feliz, Janine Vedel Sauvignon Blanc,
Muga Rosado

10. TORTILLA DE PATATAS

13€

Jugo de cebolla tostada, boletus y avellanas

Spanish Potato Omelette served roasted onion reduction,
wild boletus mushrooms, and hazelnuts.

Contiene: (3,8,12)

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



DEL MAR · PLATOS PRINCIPALES

SEAFOOD · MAIN COURSES

11. PULPO

18€

Parmentier y pimentón ahumado

Octopus with Potato parmentier and smoked paprika..

Contiene: (7,13)

Maridaje / Wine pairing: Muga rosado, RIPPÀ DORII, Giro Ribot Brut

12. CORVINA

18€

Patatas gajos guisadas y setas

Stone Bass served Stewed potato wedges and mushrooms.

Contiene: (4,12)

Maridaje / Wine pairing: Pago de Cirsus Chardonnay,
Muga rosado, Casa Castillo Monastrell

13. BORRIQUETE

16€

Jugo de pimientos asados, níscalos y ajo negro

Rubberlip Grunt with roasted red pepper reduction,

saffron milk cap mushrooms (níscalos), and black garlic

Contiene: (1,3,4,6)

Maridaje / Wine pairing: Muga Rosado, Mara Martin,
Ultreia St Jacques

14. ATÚN DE ALMADRABA

20€

Apio nabo, pimiento choricero y Jerez

Almadraba Bluefin Tuna with celeriac, sun-dried sweet pepper,
and Sherry wine.

Contiene: (4.6.7.9.12)

Maridaje/ Wine pairing: Giro Ribot Eco Brut, Feliz,
Algeciras- Gibraltar

15. MERLUZA

16€

Con salsa ligera de mantequilla de hierbas y fino, cítricos e hinojo.

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

Contiene: (4,7,12)

Maridaje / Wine pairing: RIPPÀ DORII,
Janine Vedel Sauvignon Blanc, Alba Martin

16. ARROZ SECO

18€/PP

Gamba roja, pulpo y salicornia (mínimo 2 personas)

Paella with red prawn, Octopus and salicornia (minimum 2 people)

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

Mar Maridaje/ Wine pairing: Muga rosado, feliz, Mara Martin



16. PRESA IBÉRICA

17€

Garbanzos, boniato y salsa de miso.

Iberian Pork Shoulder with chickpeas, sweet potato mash, and miso sauce.

Contiene: (6,11,12)

Maridaje / Wine pairing: Arrocal Village, Casa Castillo Monastrell, Pujanza Hado

17. CHIVO

20€

Pure de patatas, cebolla tierna y jugo de cocción

Kid goat mashed potatoes, spring onions, and roasting juices.

Contiene: (7,12)

Maridaje / Wine pairing: Algeciras- Gibraltar, Arrocal Village, Pujanza Hado

18. SOLOMILLO DE VACA (140/150 GR)

18€

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

Beef Tenderloin steak, Ronda red wine sauce, mashed potatoes, wholegrain mustard, and fried Swiss chard.

Contiene: (1.7.10.12)

Maridaje / Wine pairing: Arrocal Village, Algeciras- Gibraltar, Pujanza Hado

19. LOMO DE CIERVO

20€

Salsa de castañas, berenjena y acelgas

Venison loin with chestnut sauce, eggplant, and Swiss chard.

Contiene: (1.7.8.11.12)

Maridaje / Wine pairing: Arrocal Village, Algeciras- Gibraltar, Pujanza Hado

20. POLLO CAMPERO CRUNCH

12€

Polvo de alga, fideos tostados y emulsión de limón.

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

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

Maridaje / Wine pairing: Muga rosado, Ultreia St Jacques, Janine Vedel Sauvignon Blanc



POSTRES

DESSERTS

21. FLAN DE HUEVO SEDOSO

6€

Aromas a vainilla, caramelo y sal en escamas.

Silky Egg Custard with vanilla aromas, caramel, and flaked sea salt.

Contiene: (3,7)

22. TARTA DE QUESO DE CABRA PAYOYA DE CASARES

6€

Tradicional, al horno acompañada de compota de higos.

Casares Payoya Goat Cheese Cake with fig compote

Contiene: (3,7,12)

23. CHURROS

7€

Con espuma de chocolate, helado de pistacho y tofe de miso

With chocolate foam, pistachio ice cream, and miso toffee.

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

24. TABLA DE QUESOS DE LA SIERRA DE CADIZ

7€

Quesos de cabra payoya

Selection of local Payoya goat cheeses.

Contiene: (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.



NAAL
RESTAURANTE