

Entrantes y Tapas

| | |
|--|---------|
| Papas arrugadas con mojos cremosos | 5,50 € |
| Salteado de verduras frescas al wok con anacardos y salsa de soja veggie | 8,50 € |
| Queso frito sobre confitura de higos | 8,50 € |
| Selección de quesos de las islas canarias | 12,50 € |
| Salmón ahumado en Lanzarote | 12,90 € |
| Zamburiñas a la brasa | 14,00 € |
| Jamón ibérico de bellota con tomate rallado y tostadas | 18,50 € |
| Taco con carne de cabra y cebolla encurtida (2 u.d) <i>"1er premio encuentro cocineros Canarios 2016"</i> | 11,90 € |
| Gambas al ajillo en aceite de oliva | 9,00 € |
| Puntillas de calamar crujientes | 9,00 € |
| Revuelto de huevos camperos con migas de cherne salado | 8,50 € |
| Croquetas melosas de pescado con alioli de ajo asado | 8,50 € |

Servicio de pan con AOVE y sal de Lanzarote 1,50 €

Crudos y marinados

| | |
|---|---------|
| Carpaccio de jarea fresca de sama, burgaos y gel de lima y cilantro | 13,50 € |
| Ceviche de pescado blanco con leche de tigre de mango | 14,00 € |
| Tartar de salmón en salsa de mostaza suave y guacamole | 14,50 € |

Bowl ensaladas

| | |
|--|---------|
| Ensalada de queso <i>Mezclum de lechugas, queso fresco de Lanzarote, tomates cherry, higos, nueces y pipas de calabaza caramelizadas y vinagreta de miel de palma</i> | 10,00 € |
| Ensalada de pollo campero <i>Mezclum de lechugas, tomate cherry, pollo crujiente, picatostes, lascas de queso ahumado, beicon frito y salsa César</i> | 11,50 € |
| Ensalada cóctel <i>Mezclum de lechugas, tomate cherry, langostinos, salmón ahumado, piña, salsa rosa y piñones tostados</i> | 12,00 € |

Arroces y pastas

| | |
|---|-------------|
| Paella de marisco (mín. 2 personas) | 15,90 € p.p |
| Arroz negro con chipirones y ali-oli | 15,50 € |
| Arroz meloso de carabineros | 19,00 € |
| Arroz caldoso de bogavantes (mín. 2 personas) | 21,00 € p.p |
| Risotto con langostinos y hongos | 17,00 € |
| Risotto tandoori con verduras frescas <i>veggie</i> | 14,50 € |
| Fideos costeros con marisco (mín. 2 personas) | 15,50 € p.p |
| Tagliatelle frutti di mare | 14,50 € |

Pescados y mariscos

| | |
|--|---------------|
| Filetes de pescado de la isla a la plancha | 14 , 00 € |
| Chipirones a la plancha | 15 , 50 € |
| Lubina a la plancha o brasa | 17 , 00 € |
| Suprema de salmón al horno | 18 , 00 € |
| Cazuela de pescado canaria (mín. 2 personas) | 19 , 00 € p.p |
| Parrillada de pescado y marisco (mín. 2 personas) | 21 , 00 € p.p |
| Pescado del día | S/M |
| <i>A la plancha, sancochado, grill, frito o al horno</i> | |
| Mariscos del día | S/M |

Bowl extra de ensalada / papas arrugadas / verdura 2 , 50 €

**Los pescados y mariscos a la plancha van acompañados de ensalada y papas arrugadas*

Carnes a la brasa

| | |
|--|-----------|
| Muslo de pollo campero a la brasa | 15 , 00 € |
| Hamburguesa gourmet de angus 250g | 15 , 90 € |
| <i>Burger de angus, papa gajo, cebolla caramelizada, queso ahumado de Lanzarote y tomate confitado</i> | |
| Entrecot de black angus a la brasa | 17 , 50 € |
| Solomillo de novillo a la brasa | 17 , 95 € |
| Secreto de cerdo ibérico Joselito a la brasa | 19 , 50 € |
| Corte de carnes selectas al peso | S/P |

Salsa de champiñones / salsa de pimienta con frutos rojos 2 , 00 €

Bowl extra de ensalada / papas panadera / verdura 2 , 50 €

**Las carnes al grill van acompañadas de papas panadera y verdura*

Menú niños

| | |
|---|----------|
| Pechuga de pollo campero a la plancha o empanado con papas fritas | 6 , 50 € |
| Filete de pescado a la plancha o empanado con papas fritas | 6 , 50 € |
| Macarrones con salsa de tomate | 6 , 00 € |
| Hamburguesa con queso y papas fritas | 6 , 00 € |
| Pizza margarita | 6 , 00 € |
| Nuggets de pollo con papas fritas | 6 , 00 € |

Postres

| | |
|--|----------|
| Cheesecake lanzaroteña con base de frangollo y confitura de cactus | 7 , 00 € |
| Brownie del 70% cacao, crema de toffee y helado de avellana | 7 , 00 € |
| Semifrío de mango, frutos rojos y coulis de maracuyá | 6 , 50 € |
| Mousse de gofio, mimos y miel de palma | 6 , 00 € |
| Crema de piña asada, yogurt de cabra y helado de coco | 6 , 00 € |
| Sorbete de limón con jengibre y albahaca | 6 , 00 € |

Pregunte por las opciones sin gluten

IGIC INCLUIDO



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos de sésamo



Soja



Cacahuete



Frutos secos



Crustáceos



Moluscos

Starters and Tapas

| | |
|--|----------|
| Canarian wrinkly potatoes with creamy mojo sauces | 5, 50 € |
| Wok-stir-fried fresh vegetables with cashews and soy sauce | 8, 50 € |
| Fried cheese over fig jam | 8, 50 € |
| Assorted Canarian cheeses | 12, 50 € |
| Smoked salmon in Lanzarote | 12, 90 € |
| Grilled Galician scallops | 14, 00 € |
| Iberian acorn-fed ham with grated tomato and toast | 18, 50 € |
| Goat meat and pickled onion taco (2 pcs) | 11, 90 € |
| <i>"1st award Canarian Chefs Encounter 2016"</i> | |
| Garlic prawns in olive oil | 9, 00 € |
| Crispy squid tips | 9, 00 € |
| Scrambled free-range eggs with salted wreckfish crumbs | 8, 50 € |
| Creamy fish croquettes with roasted garlic aioli | 8, 50 € |
| <i>Bread service with EVOO and salt from Lanzarote</i> | 1, 50 € |

Raw and marinate

| | |
|---|----------|
| Slightly salted bream carpaccio, periwinkles and lime and coriander gel | 13, 50 € |
| White fish ceviche with mango tiger's milk | 14, 00 € |
| Salmon tartare in soft mustard sauce and guacamole | 14, 50 € |

Salad bowls

| | |
|--|----------|
| Cheese salad | 10, 00 € |
| <i>Mesclun lettuce, Lanzarote fresh cheese, cherry tomatoes, figs, walnuts, caramelized pumpkin seeds and palm-honey vinaigrette</i> | |
| Free-range chicken salad | 11, 50 € |
| <i>Mesclun lettuce, cherry tomatoes, crispy chicken, smoked cheese slices, fried bacon and Caesar dressing</i> | |
| Cocktail salad | 12, 00 € |
| <i>Mesclun lettuce, cherry tomatoes, prawns, smoked salmon, pineapple, cocktail sauce and toasted pine nuts</i> | |

Rice and pasta

| | |
|---|--------------|
| Seafood paella (min. 2 people) | 15, 90 € p.p |
| Black rice with baby cuttlefish and <i>ali-oli</i> (garlic & olive sauce) | 15, 50 € |
| Creamy rice with scarlet prawn | 19, 00 € |
| Soupy rice with lobster (min. 2 people) | 21, 00 € p.p |
| Risotto with prawns and mushrooms | 17, 00 € |
| Tandoori risotto with fresh vegetables <i>veggie</i> | 14, 50 € |
| Coastal noodles with seafood (min. 2 people) | 15, 50 € p.p |
| Tagliatelle frutti di mare | 14, 50 € |

Fish and seafood

| | |
|---|---------------|
| Griddled island fish fillets | 14 , 00 € |
| Griddled baby cuttlefish | 15 , 50 € |
| Griddled or grilled sea bass | 17 , 00 € |
| Baked salmon supreme | 18 , 00 € |
| Canarian fish casserole (min. 2 people) | 19 , 00 € p.p |
| Assorted grilled fish and seafood (min. 2 people) | 21 , 00 € p.p |
| Fish of the day <i>Griddled, boiled, grilled, fried or roasted</i> | S/M |
| Seafood of the day | S/M |
| <i>Extra bowl of salad / Canarian wrinkly potatoes / vegetables</i> | 2 , 50 € |

*Grilled fish and seafood are served with a side of salad and Canarian wrinkly potatoes

Grilled Meats

| | |
|--|-----------|
| Grilled free-range chicken leg | 15 , 00 € |
| Angus gourmet hamburger 250g <i>Angus burger, wedge potatoes, caramelized onion, Lanzarote smoked cheese and candied tomato</i> | 15 , 90 € |
| Grilled black angus entrecote | 17 , 50 € |
| Grilled beef sirloin steak | 17 , 95 € |
| Grilled Joselito Iberian lean pork filet | 19 , 50 € |
| Assorted cutting of meats by weight | S/P |
| <i>Mushroom sauce / pepper and red fruits sauce</i> | 2 , 00 € |
| <i>Extra salad bowl / potato rounds / vegetables</i> | 2 , 50 € |

*Grilled meats are served with potato rounds and vegetables

Kids menu

| | |
|--|----------|
| Grilled or breaded free-range chicken breast fillet with fries | 6 , 50 € |
| Grilled or breaded fish fillet with fries | 6 , 50 € |
| Macaroni in tomato sauce | 6 , 00 € |
| Cheeseburger with fries | 6 , 00 € |
| Margherita pizza | 6 , 00 € |
| Chicken Nuggets with French fries | 6 , 00 € |

Desserts

| | |
|--|----------|
| Cheesecake from Lanzarote with base of canarian frangollo and cactus jam | 7 , 00 € |
| 70% cocoa brownie, toffee cream and hazelnut ice cream | 7 , 00 € |
| Mango semifreddo, red berries and passion fruit couils | 6 , 50 € |
| Gofio mousse (made from roasted corn flour), meringues and palm-honey | 6 , 00 € |
| Roasted pineapple, goat yogurt and coconut ice cream | 6 , 00 € |
| Lemon sorbet with ginger and basil | 6 , 00 € |

Ask for our gluten-free options

IGIC INCLUDED



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos
de sésamo



Soja



Cacahuete



Frutos
secos



Crustáceos



Moluscos

Vorspeisen und Tapas

| | |
|--|---------|
| Runzelkartöffeln „Papas arrugadas“ mit cremigen Mojo-Soßen | 5,50 € |
| Sautiertes frisches Gemüse aus dem Wok mit Cashewnüssen und Sojasauce <i>veggie</i> | 8,50 € |
| Frittierter Käse über Feigenmarmelade | 8,50 € |
| Auswahl an kanarischen Käsespezialitäten | 12,50 € |
| Räucherlachs auf Lanzarote | 12,90 € |
| Gegrillte <i>Zamburiñas</i> (galizische Jakobsmuscheln) | 14,00 € |
| Iberischer Schinken aus Eichelmast mit geriebenen Tomaten und Toast | 18,50 € |
| Gefühlter Taco mit Zeigenfleisch und Essigzwiebeln (2 Stk.) | 11,90 € |
| <i>„Preis beim Wettbewerb der kanarischen Köche 2016“</i> | |
| Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten | 9,00 € |
| Knusprige Tintenfischspitzen | 9,00 € |
| Rührei von Eiern von Hühnern aus Freilandhaltung mit gesalzene Wrackbarsch-Stückchen | 8,50 € |
| Fischkroketten mit cremiger Füllung mit gerösteten Knoblauch-Aioli | 8,50 € |

Brötchenservice mit EVOO und Salz aus Lanzarote 1,50 €

Roh und Mariniert

| | |
|---|---------|
| Leicht gesalzenes Brassencarpaccio, Strandschnecke und Limetten- und Koriandergel | 13,50 € |
| Weißfisch-Ceviche mit Mangotigermilch | 14,00 € |
| Lachstartar in weicher Senfsauce und Guacamole | 14,50 € |

Salat Bowl Spezialitäten

| | |
|--|---------|
| Salat mit Käse <i>Verschiedene Blattsalate, frischer Käse von Lanzarote, Cherrytomaten, Feigen, Walnüsse und karamellisierte Kürbiskerne und Palmenhonig-Vinaigrette</i> | 10,00 € |
| Hühnerstreifensalat (von Hühnern aus Freilandhaltung) <i>Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, knuspriges Hähnchen, Croutons, geräucherte Käseflocken, gebratener Speck und Caesar Sauce</i> | 11,50 € |
| Cocktail-Salat <i>Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Riesengarnelen, Räucherlachs, Ananas, Cocktailsauce und geröstete Pinienkerne</i> | 12,00 € |

Reis und Nudelgerichte

| | |
|---|-------------|
| Paella mit Meeresfrüchten (mind. 2 Pers.) | 15,90 € p.p |
| <i>Arroz negro</i> – Reisgericht mit Babytintenfisch in eigener Tinte mit Aioli | 15,50 € |
| Cremiges Reisgericht mit roten Riesengarnellen | 19,00 € |
| Saftiges Reisgericht mit Hummer (mind. 2 Pers.) | 21,00 € p.p |
| Risotto mit Riesengarnellen und Pilzen | 17,00 € |
| Tandoori-Risotto mit frischem Gemüse <i>veggie</i> | 14,50 € |
| Nudelgericht mit Meeresfrüchten (mind. 2 Pers.) | 15,50 € p.p |
| Tagliatelle frutti di mare | 14,50 € |

Fisch und Meeresfrüchten

| | |
|--|---------------|
| Frische Fischfilets von der Grillplatte | 14 , 00 € |
| Babytintenfische von der Grillplatte | 15 , 50 € |
| Seebarsch von der Grillplatte oder vom Grill | 17 , 00 € |
| Gebackenes Lachssupreme | 18 , 00 € |
| Canarian Fischauflauf (min. 2 Personen) | 19 , 00 € p.p |
| Grillplatte mit Fisch und Meeresfrüchten (mind. 2 Pers.) | 21 , 00 € p.p |
| Fangfrischer Fisch | S/M |
| <i>Von der Grillplatte. gekocht, von Grill, frittiert oder im Ofen gegart</i> | |
| Meeresfrüchte des Tages | S/M |
| <i>Extra-Portion Salat / Papas Arrugadas (Runzelkartöfelchen in Salzkruste) / Gemüse</i> | 2 , 50 € |

*Unsere Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten von der Grillplatte werden mit Salat, Papas

Gegrilltes Fleisch

| | |
|---|-----------|
| Gegrillte Keule vom Freilandhuhn | 15 , 00 € |
| Angus Gourmet-Hamburger 250g | 15 , 90 € |
| <i>Angus Burger, Kartoffelspalten, karamellierte Zwiebel, Lanzarote geräucherter Käse und kandierte Tomaten</i> | |
| Gegrilltes schwarzes Angus Entrecote | 17 , 50 € |
| Gegrilltes Filet vom Jungstier | 17 , 95 € |
| Gegrillte Joselito Secreto (iberisches Schweinefleischmuskel) | 19 , 50 € |
| Schneiden von ausgewähltem Fleisch | S/P |
| <i>Champignonsauce / Pfeffersauce mit roten Früchten</i> | 2 , 00 € |
| <i>Extra-Portion Salat / Bäckerinkartoffeln / Gemüse</i> | 2 , 50 € |

*Unsere Fleischspezialitäten vom Grill werden mit Bäckerinkartoffeln und Gemüse serviert

Kinder Menü

| | |
|--|----------|
| Brustfleisch vom Freilandhuhn, paniert oder von der Grillplatte, mit Pommes frites | 6 , 50 € |
| Fischfilet paniert oder von der Grillplatte mit Pommes frites | 6 , 50 € |
| Makkaroni mit Tomatensauce | 6 , 00 € |
| Hamburger mit Käse und Pommes frites | 6 , 00 € |
| Pizza Margherita | 6 , 00 € |
| Chicken-Nuggets mit Pommes frites | 6 , 00 € |

Desserts

| | |
|---|----------|
| Cheesecake von Lanzarote mit kanarischen frangollo Boden und Kaktus Konfitüre | 7 , 00 € |
| 70% Kakaobrownie, Toffeecreme und Haselnusseis | 7 , 00 € |
| Mango-Semifreddo, Weichobst und Passionsfrucht Coulis | 6 , 50 € |
| Gofio-Mousse aus geröstetem Maismehl, Meringen und Palmenhonig | 6 , 00 € |
| Creme mit gebackener Ananas, Ziegenjoghurt und Kokonusseis | 6 , 00 € |
| Zitronensorbet mit Ingwer und Basilikum | 6 , 00 € |

Erkundigen Sie sich nach unseren Gerichten ohne Gluten!

INLK. STEUERN



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos de sésamo



Soja



Cacahuete



Frutos secos



Crustáceos



Moluscos

Entrées et tapas

| | |
|---|---------|
| Papas arrugadas (<i>Petites pommes de terre bouillies</i>) aux <i>mojos</i> (sauce piquante) crémeux | 5,50 € |
| Légumes frais sautés au wok avec noix de cajou et sauce soja | 8,50 € |
| Fromage frit sur confiture de figues | 8,50 € |
| Assortiment de fromages des Canaries | 12,50 € |
| Saumon fumé à Lanzarote | 12,90 € |
| Zamburiñas (pétoncles galiciennes) grillées | 14,00 € |
| Jambon ibérique <i>bellota*</i> avec tomates râpées et rôties <small>(*cochons élevés aux glands)</small> | 18,50 € |
| Taco de viande de chèvre. Oignon mariné (2 pcs) <small>"1^{er} Prix rencontré de cuisiniers des Canaries 2016"</small> | 11,90 € |
| Gambas à l'ail à l'huile d'olive | 9,00 € |
| Pointes de calamar croustillants | 9,00 € |
| Œufs fermiers brouillés aux miettes de méro salé | 8,50 € |
| Croquettes moelleuses au poisson avec aïoli à l'ail rôti | 8,50 € |
| <i>Service de pain avec HOEV et sel de Lanzarote</i> | 1,50 € |

Cru et mariné

| | |
|--|---------|
| Carpaccio de brème légèrement salée, bigorneaux et gel de citron vert et coriandre | 13,50 € |
| Ceviche de poisson blanc au lait de tigre de mangue | 14,00 € |
| Tartare de saumon à la moutarde douce et guacamole | 14,50 € |

Bol salades

| | |
|---|---------|
| Salade au fromaget <small>Mélange de salades vertes, fromage frais de Lanzarote, tomates cerises, figues, noix et graines de citrouille caramélisées et vinaigrette au miel de palme</small> | 10,00 € |
| Salade de poulet fermier <small>Mélange de salades vertes, tomate cerise, poulet croustillant, croûtons, flocons de fromage fumé, bacon frit et sauce César</small> | 11,50 € |
| Salade cocktail <small>Mélange de salades vertes, , tomate cerise, crevettes, saumon fumé, ananas, sauce cocktail et tpignons de pin grillés</small> | 12,00 € |

Riz et pâtes

| | |
|---|-------------|
| Paella aux fruits de mer (min. 2 personnes) | 15,90 € p.p |
| Riz noir aux <i>chipirons</i> (petits calamars) et aïoli | 15,50 € |
| Riz moelleux au gambon écarlate | 19,00 € |
| Riz bouillon au homard (min. 2 personnes) | 21,00 € p.p |
| Risotto aux crevettes et champignons | 17,00 € |
| Risotto tandoori aux légumes frais <i>veggie</i> | 14,50 € |
| Vermicelles de la cote aux fruits de mer (min. 2 personnes) | 15,50 € p.p |
| Tagliatelle frutti di mare | 14,50 € |

Poissons et fruits de mer

| | |
|--|---------------|
| Filets de poisson de l'île grillés | 14 , 00 € |
| Chipirons (petits calamars) grillés | 15 , 50 € |
| Bar grillé ou á la braise | 17 , 00 € |
| Suprême de saumon au four | 18 , 00 € |
| Casserole de poisson des Canaries (min. 2 personnes) | 19 , 00 € p.p |
| Assortiment de poissons et fruits de mer grillés (min. 2 personnes) | 21 , 00 € p.p |
| Poisson du jour <i>Grillé, bouilli, á la braise, frit ou au four</i> | S/M |
| Fruits de mer du jour | S/M |
| <i>Bol extra de salade / papas arrugadas (Petites pommes de terre bouillies) / légumes</i> | 2 , 50 € |

*Les poissons et fruits de mer grillés sont accompagnés de salade et de pommes de terre bouillies

Viandes Viandes á la braise

| | |
|--|-----------|
| Cuisse de poulet fermier á la braise | 15 , 00 € |
| Hamburger gourmet de Angus 250g <i>Burger de Angus, quartiers de pomme de terre, oignon caramélisé, fromage fumé de Lanzarote et tomates confites</i> | 15 , 90 € |
| Contre-filet angus noir á la braise | 17 , 50 € |
| Faux-filet de bœuf á la braise | 17 , 95 € |
| Joselito secret de porc ibérique á la braise | 19 , 50 € |
| Coupe de viandes sélectionnées au poids | S/P |
| <i>Sauce aux champignons / Sauce au poivre et fruits rouges</i> | 2 , 00 € |
| <i>Bol extra de salade / pommes de terre au four / légumes</i> | 2 , 50 € |

*Grilled meats are served with potato rounds and vegetables

Menu enfants

| | |
|--|----------|
| Blanc de poulet fermier grillé ou pané avec frites | 6 , 50 € |
| Filet de poisson grillé ou pané avec frites | 6 , 50 € |
| Macaronis sauce tomate | 6 , 00 € |
| Hamburger avec fromage et frites | 6 , 00 € |
| Pizza margarita | 6 , 00 € |
| Nuggets de poulet avec frites | 6 , 00 € |

Desserts

| | |
|---|----------|
| Cheesecake de Lanzarote avec base de frangollo des Canaries et de confiture de cactus | 7 , 00 € |
| Brownie 70% cacao, crème caramel et glace á la noisette | 7 , 00 € |
| Semifreddo á la mangue, fruits rouges et coulis de fruit de la passion | 6 , 50 € |
| Mousse de gofio (farine de maïs grillé), meringues et miel de palme | 6 , 00 € |
| Crème d'ananas grillé, yogourt de chèvre et glace á la noix de coco | 6 , 00 € |
| Sorbet au citron avec gingembre et basilic | 6 , 00 € |

Demandez nos options sans gluten

IGIC INCLUS



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos de sésamo



Soja



Cacahuete



Frutos secos



Crustáceos



Moluscos

Antipasti e Tapas

| | |
|---|---------|
| Patate accartocciate canarie con salsine | 5,50 € |
| Wok di verdure fresche saltate con anacardi e salsa di soia <i>veggie</i> | 8,50 € |
| Formaggio fritto su marmellata di fichi | 8,50 € |
| Selezione di formaggi delle Isole Canarie | 12,50 € |
| Salmone affumicato a Lanzarote | 12,90 € |
| Zamburiñas (Capesante galiziane) alla brace | 14,00 € |
| Prosciutto di maiale iberico (<i>alimentato a ghiande</i>) con pomodoro grattugiato e toast | 18,50 € |
| Piadina con carne di capra e cipolla marinata (2 un.) "Primo premio concorso cuochi canari 2016" | 11,90 € |
| Gamberi all'aglio in oli di oliva | 9,00 € |
| Tentacoli di calamari croccanti | 9,00 € |
| Ova di gallina ruspante strapazzate con briciole di cernia salate | 8,50 € |
| Crocchette sfiziose di pesce con aglio aioli arrosto | 8,50 € |
| Servizio di pane con OEVO y sale di Lanzarote | 1,50 € |

Crudo e marinato

| | |
|--|---------|
| Carpaccio di sarago leggermente salato, littorina e gel di lime e coriandolo | 13,50 € |
| Ceviche di pesce bianco con latte di tigre di mango | 14,00 € |
| Tartare di salmone in salsa di senape leggera e guacamole | 14,50 € |

Insalate

| | |
|--|---------|
| Insalata di formaggio <i>Lattughe miste, formaggio fresco di Lanzarote, pomodorini, fichi, noci e semi di zucca caramellati e vinaigrette al miele di palma</i> | 10,00 € |
| Insalata di pollo ruspante <i>Lattughe miste, pomodorini, pollo croccante, cubetti di pane tostato, scaglie di formaggio affumicato, pancetta frita e salsa Cesar</i> | 11,50 € |
| Insalate cocktail <i>Lattughe miste, pomodorini, gamberetti, salmone affumicato, ananas, salsa rosa e pinoli tostati</i> | 12,00 € |

Risotti e pasta

| | |
|--|-------------|
| Paella ai frutti di mare (minimo per 2 persone) | 15,90 € p.p |
| Risotto al nero di seppia con moscardini e salsa all'aglio | 15,50 € |
| Risotto ai gamberoni | 19,00 € |
| Risotto brodoso all'astice (minimo per 2 persone) | 21,00 € p.p |
| Risotto con gamberi e funghi | 17,00 € |
| Risotto tandoori alle verdure fresche <i>veggie</i> | 14,50 € |
| Pasta corta ai frutti di mare (minimo per 2 persone) | 15,50 € p.p |
| Tagliatelle ai frutti di mare | 14,50 € |

Pesce e frutti di mare

| | |
|--|-------------|
| Trancio di pesce dell'isola alla piastra | 14,00 € |
| Moscardini alla piastra | 15,50 € |
| Branzino alla piastra o alla brace | 17,00 € |
| Salmone scelto al forno | 18,00 € |
| Casseruola di pesce delle Canarie (minimo 2 persone) | 19,00 € p.p |
| Grigliata mista di pesce e fritti di mare (minimo per 2 persone) | 21,00 € p.p |
| Pesce del giorno | S/M |
| <i>Alla piastra, lessato, alla griglia, impanato o al forno</i> | |
| Frutti di mare del giorno | S/M |
| <i>Ciotola extra di insalata / patate allo stile canario / verdure</i> | 2,50 € |

*Il pesce e i frutti di mare alla piastra sono serviti con insalata e patate allo stile canario

Carni alla brace

| | |
|--|---------|
| Coscia di pollo ruspante alla brace | 15,00 € |
| Hamburger gourmet con carne Angus 250g | 15,90 € |
| <i>Burger de angus, papa gajo, cebolla caramelizada, queso ahumado de Lanzarote y tomate confitado</i> | |
| Controfiletto di angus nero alla brace | 17,50 € |
| Filetto di manzo alla brace | 17,95 € |
| Taglio nascosto di maiale iberico alla brace | 19,50 € |
| Taglio de carni selezionate in peso | S/P |
| <i>Salsa ai funghi / Salsa al peperoncino e ai frutti di bosco</i> | 2,00 € |
| <i>Ciotola extra di insalata / patate allo stile canario / verdure</i> | 2,50 € |

*Le carni alla griglia sono servite con patate caserecce e verdure

Per i più piccoli

| | |
|---|--------|
| Petto di pollo ruspante alla piastra o impanato con patatine fritte | 6,50 € |
| Trancio di pesce alla piastra o impanato con patatine fritte | 6,50 € |
| Penne al pomodoro | 6,00 € |
| Hamburger con formaggio e patatine fritte | 6,00 € |
| Pizza Margherita | 6,00 € |
| Bocconcini di pollo con patatine fritte | 6,00 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Cheesecake di Lanzarote con base di frangollo canario e marmellata di cactus | 7,00 € |
| Brownie al cacao al 70%, crema al caramello e gelato alla nocciola | 7,00 € |
| Semifreddo al mango, frutti rossi e coulis di frutto della passione | 6,50 € |
| Mousse di gofio (farina di mais tostata), meringhe e miele di palmae | 6,00 € |
| Crema di ananas grigliato, yogurt di capra e gelato al cocco | 6,00 € |
| Sorbetto al limone con zenzero e basilico | 6,00 € |

Richiedeteci le nostre opzioni gluten free

IGIC INCLUSA



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos de sésamo



Soja



Cacahuete



Frutos secos



Crustáceos



Moluscos