

“Inspirados en el Entorno de Lanzarote, unimos Creatividad, Tradición y Técnica, Creando una Experiencia Divertida y Única.”

Aperitivos de la Casa

Entrantes

Peto Ahumado (3,9)

Puerros a la Brasa y Ajoblanco

Zamburiña abierta a la Brasa (2,4)

Con Mojo Rojo y Lima

Buñuelo (1,3)

De Bacalao Meloso en Tempura

Mejillón (4)

Abiertos en su jugo y Aguachile verde

Principales

Pescado Blanco Local (3)

Con Hervido Verde

Bife Ancho (6)

A la Brasa y Puré Rustico de Papa de los Valles

Postres

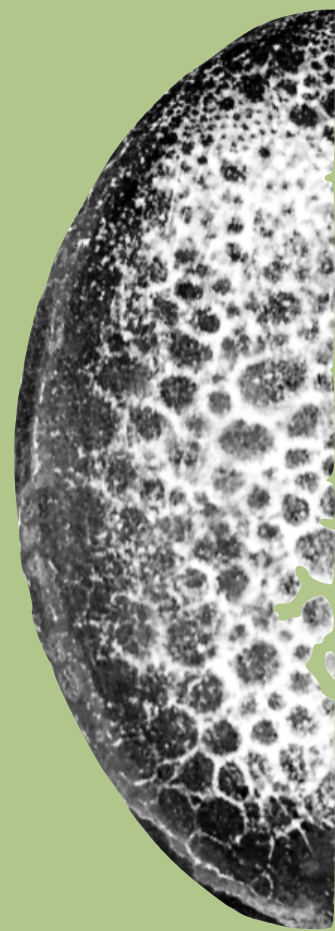
Coctel Sólido de Melón (-)

Bizcochón Canario (1,2,6)

63€ Igtic incluido.

*El Menú se servirá a Mesa Completa
**El Menú está sujeto a cambios, a causa de la temporalidad y calidad de los productos.

 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS	 PESCADO	 MOLUSCOS	 CRUSTACEOS	 LACTEOS	 APIO	 GRANOS DE SESAMO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 CACAHUETES	 SOJA	 MOSTAZA	 E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13



“Inspired by the environment of Lanzarote, we combine creativity, tradition and technique, creating a fun and unique experience”.

House Appetizers

Starters

Smoked Wahoo (3,9)

Grilled Leeks & “Ajoblanco”

Grilled Open Scallops (2,4)

With Red Mojo & Lime

Cod Fritter (1,3)

In Tempura

Mussels (4)

Opened in their Juice & green Aguachile

Mains

Local White Fish (3)

With Boiled Greens

Flank Steak (6)

BBQ & Rustic Potato Purée from “Los Valles”

Desserts

Solid Melon Cocktail (-)

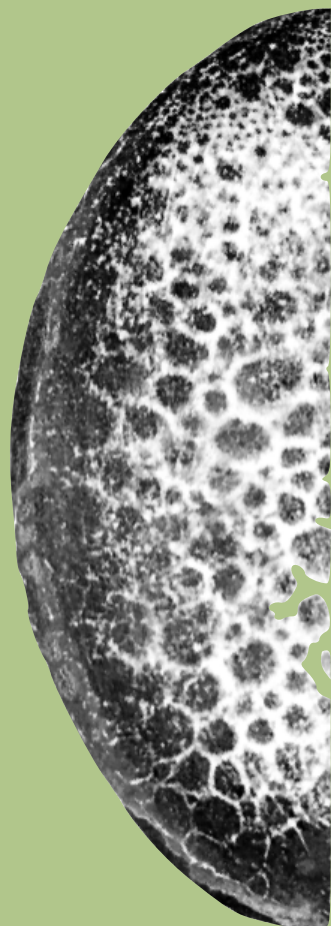
Canarian Sponge Cake (1,2,6)

63€ Igc included.

*The Menu will be served at a full Table

** The Menu Is Subject ti Change, due to the time & quality of the products

 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS	 PESCADO	 MOLUSCOS	 CRUSTACEOS	 LACTEOS	 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 CACAHUETES	 SOJA	 MOSTAZA	 DIOXIDO DE AZÚFRO Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13



**“Inspirati dell’ Ambiente di Lanzarote, Unico
Creatività, Tradizione e Tecnica creando una
Esperienza Diferente e Unica”.**

Aperitivo della Casa

Antipasti

Pesce imperiale Affumicato (3,9)

Porri a la Brace e “Ajoblanco”

Piccola Cappasanta a la Brace (2,4)

Con Mojo Rosso e Lime

Frittellina de Bacalá (1,3)

Cremoso in Tempura

Cozze (4)

Aperti nel loro succo e Aguachile verde

Piatti Principali

Pesce Bianco Locale (3)

Con Verdure Bollite

Bistecca (6)

Alla Brace e purè rustico di patate de “Los
Valles”

Dolci

Cocktail Solido di Melone (-)

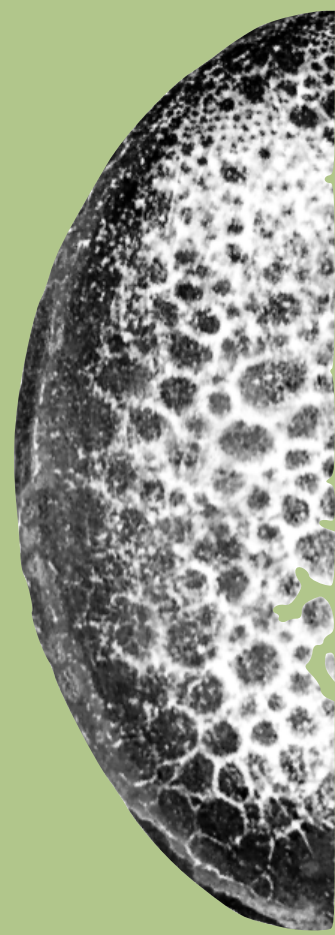
Pan di Spagna delle Canarie (1,2,6)

63€ Tassa Inclusa.

*Il Menú si serve alla tavola completo

** Il Menú è soggetto a cambi, per
stagionalità e qualità dei prodotti

												
CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	LACTEOS	APIO	GRANOS DE SÉSAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	CACAHUETES	SOJA	MOSTAZA	E-X DIOXIDO DE AZULRE Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13



“Inspirés par l’environnement de Lanzarte, nous allions créativité, tradition et technique pour créer une expérience ludique et unique”.

Apéritif de la Maison

Entrées

Poisson Empereur Fumé (3,9)

Poireaux grillés et “Ajoblanco”

Petite Coquille Saint-Jaques grillé (2,4)

Mojo Rouge et Citron Vert

Beignet de Morue (1,3)

Moelleuse en Tempura

Moules (4)

Ouvertes dans les leur jus et Aguachile Vert

Plats Principaux

Poisson Blanc Local (3)

Avec Bouillon Vert

Bifteck (6)

Grillé et purée rustique de pommes de terre des “Los Valles”

Desserts

Cocktail Solide de Melon (-)

Gâteau des Canaries (1,2,6)

63€ taxe incluse.

*Le Menu sera Servi à l’ensemble de la table.

** Le Menu est Sujet à des modifications, en raison de la saisonnalité et de la qualité des produits.

												
CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	LACTEOS	APIO	GRANOS DE SésAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	CACAHUETES	SOJA	MOSTAZA	E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

