

“Nuestro Menú es un Homenaje al Producto Local y de Temporada.  
Inspirados en el Entorno de Lanzarote, unimos Creatividad,  
Tradición y Técnica, Creando una Experiencia Divertida y Única.”

## Aperitivos de la Casa

### Entrantes

#### Langostinos Brasa

Sopa fría de Yogur y Pepino

#### Atún Patudo

Causa de Batata Yema, Ají Amarillo y Cilantro

#### Zamburiña Abierta a la Brasa

Emulsión de Chiles y Lima y Aguacate

#### Pimiento Ecológico

PilPil, Vinagreta de Miel de Palma y Pan de Masa Madre

### Principales

#### Lengua Canaria

Emulsión Negra de Limón y Jengibre y Brócoli

#### Carrillera de Cochino

Salsa de Moqueca y Pimienta Palmera y Farofa de Anacardos

### Postres

#### Prepostre

#### Millo y Gofio

Con Crujientes Garrapiñados

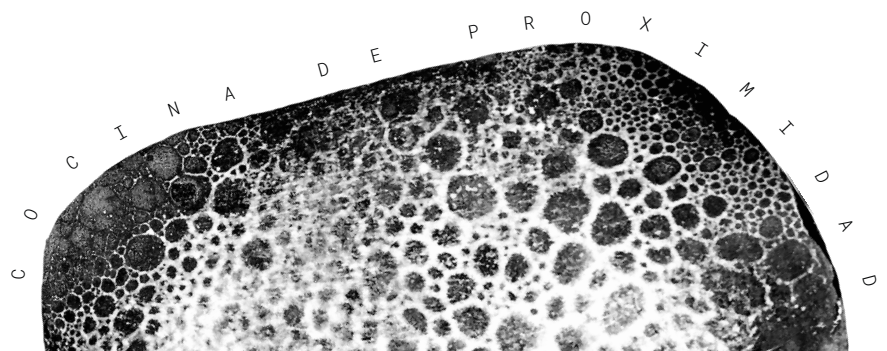
55€ Igitic incluido.

\*El Menú se servirá a Mesa Completa

\*\*El Menú está sujeto a cambios, a causa de la temporalidad y calidad de los productos.

### MARIDAJE DE VINO

Maridaje Vinos Canario 35€



**“Our menu is a tribute to local and seasonal products. Inspired by the environment of Lanzarote, we combine creativity, tradition and technique, creating a fun and unique experience”.**

**House Appetizers**  
**Starters**

**“BBQ Prawns”**

Cold Yogurt Soup & Cucumber

**“Patudo Canario”**

Yellow Sweet Potato & “Ají Amarillo” Cream & Cilantro

**Scallop open in BBQ**

Chile, Lime & Avocado Emulsion

**Organic Roasted Red Pepper**

PilPil, Palm Honey Vinaigrette & Croutons

**Main Course**

**“Lengua Canaria”**

Lemon & Ginger Black Emulsion & BBQ Broccoli

**Pork Cheek**

Moqueca Sauce & Cashew nut “Farofa”

**Desserts**

**Pre-dessert**

**Corn & “Gofio”**

With Crunchy & caramelized nuts

55€ Igitic included.

\*The Menu will be served at a full Table

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

**WINE PAIRING**

**Pairing of Canarian Wines 35€**

