

Liken

Menu





## Entrantes y Tapas

Papas arrugadas <i>con mojo cremoso verde y rojo</i>	6,90€
Salmorejo de Tomate de Lanzarote <i>Peto ahumado, huevo de codorniz y fresas de Tinajo</i>	9,80€
Ensaladilla de gambas al ajillo <i>mayonesa casera y emulsion de sus corales</i>	9,90€
Gambas al ajillo <i>en aceite de oliva virgen extra</i>	11,50€
Croquetas melosas <i>de pescado local de roca y ali-oli de algas</i>	11,90€
Queso ahumado asado <i>con mojos cremosos y miel de palma</i>	12,90€
Salpicón Charco Verde <i>pulpo, pescado, almejas y Burgaos con vinagreta de algas</i>	12,90€
Tomates de Lanzarote <i>alinados con aceite de oliva virgen extra, crema de tomate al jospes y queso añejo</i>	13,40€
Taco con carne de cabra (2 u.d) <i>cebolla encurtida y crema de cilantro</i>	13,50€
Trucha Canaria soufflé <i>Rellena de chorizo chacon con queso ahumado asado y miel de palma</i>	13,90€
Ensalada de ahumados <i>Hojas frescas, salmón ahumado, peto ahumado, tomate, gajos de naranja, mango encurtido, cebolla marinada en soja y vinagreta cítrica</i>	14,90€
Tortilla jugosa de langostinos <i>Huevos de corral y salsa verde</i>	14,50€
Verduras de temporada a la brasa <i>Sobre una espuma ligera de papas y laminas de panceta ibérica</i>	15,40€
Selección de quesos de Lanzarote <i>4 tipos de queso, acompañado de frutos secos y dulce de batata</i>	17,90€
Mariscos del día <i>Pregunte a nuestro equipo por los mariscos del día</i>	S/M
Servicio de pan <i>con aceite de oliva virgen extra y sal de Lanzarote</i>	2,20€

## Crudos y Marinados

Ceviche de Lubina Acuicultura <i>con leche de tigre de mango, batata amarilla y millo lyo</i>	16,90€
Carpaccio de presa ibérica marinada <i>Lascas de queso Don Nicolás Finca de Uga</i>	19,80€
Tartar de atún rojo <i>aguacate, sésamo y alga wakame</i>	22,50€

## Arroces y Fideguá

Cremoso <i>de langostinos, hongos y queso Don Nicolás Finca de Uga</i>	21,40€
Negro(min. 2 personas) <i>con choco, chipirones y ali-oli</i>	19,60€ p.p
Seco de marisco(min. 2 personas) <i>con choco, pescado, mejillón, almeja, gambón, langostino y lapas</i>	23,50€ p.p
Fideos costeros(min. 2 personas) <i>con choco, pescado, mejillón, gambón y lapas</i>	19,60€ p.p
Fideguá negra(min. 2 personas) <i>con pulpo frito, choco y mayonesa de kimchi</i>	22,90€ p.p
Arroz a la brasa(min. 2 personas) <i>de cerdo canario y salsa teriyaki</i>	22,50€ p.p



## Pescados

Lubina del atlántico a la brasa <i>Cogollo de lechuga a la brasa, escacho de papa y salsa de verduras asadas</i>	21,50€
Fritura de pescado de barquillo <i>con salsa de adobo canario, batata y papas arrugadas</i>	22,00€
Cherne Guanche <i>braseado en hoja de plátano con crema de millo, miso, ají y socarrat de millo</i>	23,40€
Atún Rojo en tempura <i>con aguacate ahumado, algas fritas y gel de ponzu</i>	26,50€
Pescado fresco del día <i>Pregunte a nuestro equipo por los pescados del día</i>	S/M

## Carnes a la brasa

Pastel de carne de Cabra <i>queso añejo, trufa y huevo campero</i>	18,50€
Solomillo de novillo <i>Salsa moscatel, verduras frescas y papas fritas</i>	23,90€
Presa de cerdo ibérico Joselito <i>Parmentier de almogrote y verduras escalivada</i>	23,90€
Cochinillo Canario Asado <i>Ensalada de col japonesa, salsa de su jugo</i>	26,90€
Lomo de vaca madurado “sin hueso” <i>Pregunte a nuestro equipo</i>	S/M

**Todo nuestro paso por brasa esta hecho en nuestro horno JOSPER con leña de encina**

## Pregunte por el menú de niños



KIDS FOOD

## Postres

Cheesecake lanzaroteña afrangollada <i>Dulce de batata, almendras, salsa de pasas y queso rallado</i>	7,50€
Todo chocolate <i>Cremoso de chocolate, bizcochitos de chocolate con leche y mimos de chocolate</i>	8,00€
Recuerdos de mi abuela “rala de plátano” <i>plátano frito, mousse de plátano con galleta y naranja, cumbre</i>	7,50€
Yogurt de cabra Finca de Uga <i>Fresas de tinajo, frutos secos y miel de palma</i>	7,00€
Dulces típicos de Lanzarote “para el café”	7,00€

IGIC INCLUIDO



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos



Soja



Cacahuete



Frutos



Crustáceos



Moluscos



## Starters and Tapas

Canarian wrinkly potatoes <i>with creamy green &amp; red mojo sauces</i>	6.90€
Salmorejo (cold thick tomato soup) <i>With boiled quail egg, smoked fish, strawberries from Tinajo and extra virgen olive oil</i>	9,80€
Russian salad with garlic prawns <i>homemade mayonnaise with prawn emulsion</i>	9,90€
Garlic shrimps <i>in extra virgin olive oil</i>	11,50€
Creamy croquettes <i>of local rock fish with seaweed alioli</i>	11.90€
Smoked grilled cheese <i>with creamy mojos and palm syrup</i>	12.90€
Charco Verde Salad <i>octopus, fish, clamps and burgaos (mollusc) with seaweed vinaigrette</i>	12.90€
Lanzarote tomatoes <i>dressed with extra virgin olive oil, Jospier grill tomato cream and aged cheese</i>	13,40€
Goat meat taco (2 un.) <i>with pickled onions and coriander cream</i>	13.50€
Canarian Dumpling <i>filled with Chacon chorizo and covered with smoked cheese and palm syrup</i>	13.90€
Smoked fish salad <i>Fresh leaves, smoked salmon, smoked wahoo, tomato, orange wedges, pickled mango, soy-marinated onion and citrus vinaigrette</i>	14.90€
Creamy prawn omelette <i>free-range eggs and green sauce</i>	14.50€
Grilled seasonal vegetables <i>on a light potato foam and slices of Iberian pork belly thin slices</i>	15,40€
Lanzarote cheese selection <i>4 types of cheese, served with nuts and sweet potato jelly</i>	17.90€
Shellfish of the day <i>Please ask a member of our team for today's selection</i>	Market Price
Bread service. <i>with extra virgin olive oil and Lanzarote sea salt</i>	2.20€

## Starters Raw and marinated

Aquanaria sea bass ceviche <i>with mango tiger's milk, yellow sweet potato and corn lyo</i>	16.90€
Carpaccio of Iberian marinated presa (pork cut) <i>Don Nicolás cheese flakes, from Finca de Uga</i>	19.80€
Red tuna tartare <i>with avocado, sesame seeds and wakame seaweed</i>	22.50€

## Rice and Fideguá

Creamy <i>with king prawn, fungi and Don Nicolas cheese (Finca de Uga)</i>	21.40€
Black (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, baby squid and ali-oli (garlic and olive oil sauce)</i>	19.60€ p.p.
Dry seafood rice (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, fish, mussels, clams, large prawn and limpets</i>	23.50€ p.p.
Coastal noodles (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, fish, mussels, large prawn and limpets</i>	19.60€ p.p.
Black fideguá (min. 2 pers.) <i>with fried octopus, cuttlefish and kimchi mayonnaise</i>	22.90€ p.p.
Grilled rice (min. 2 pers.) <i>with Canarian pork and teriyaki sauce</i>	22.50€ p.p.



## Fish

Grilled Atlantic seabass <i>with grilled lettuce heart, potato escacho (potato &amp; toasted cornmeal) and grilled vegetable sauce</i>	21.50€
Fresh-off-the boat fried fish <i>with Canarian marinade, sweet potato and wrinkly potatoes</i>	22.00€
Guanche wreckfish <i>grilled wrapped in banana leaves with corn cream, miso paste, chilli and socarrat corn (scorched corn)</i>	23.40€
Red tuna tempura <i>with smoked avocado, fried seaweed and ponzu gel</i>	26.50€
Fresh fish of the day <i>Please ask a member of our team for our fish of the day</i>	Market Price

## Josper grilled meats

Goat meat pie <i>aged cheese, truffle and free-range egg</i>	18.50€
Beef Fillet Steak <i>muscat wine sauce, fresh vegetables and chips</i>	23.90€
Joselito Iberian presa (pork cut) <i>almogrote (cured cheese paste) parmentier and roasted vegetables</i>	23,90€
Roast Canarian suckling pig <i>Japanese coleslaw, with its own juice sauce</i>	26,90€
Matured beef tenderloin “boneless” <i>Please ask a member of our team</i>	Market price

All our grilled dishes are prepared in our JOSPER oven with holm oak wood

Please ask for children's menu



KIDS FOOD

## Desserts

Lanzarote cheesecake on a frangollo (cornmeal and lemon) pudding base <i>with sweet potato jelly, almonds, raisin sauce and grated cheese</i>	7.50€
All Chocolate <i>Chocolate cream, chocolate sponge cake and chocolate meringues</i>	8.00€
Memories of my grandmother “rala de plátano” <i>banana mousse with biscuits and orange</i>	7.50€
Finca de Uga Goat Yogurt <i>Tinajo strawberries, nuts and palm syrup</i>	7.00€
Typical pastries of Lanzarote “for coffee”	7.00€

IGIC INCLUDED



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos



Soja



Cacahuete



Frutos



Crustáceos



Moluscos



## Vorspeisen und Tapas

Runzelkartöffelchen „Papas arrugadas“ in Salzkruste mit cremiger grüner und roter Mojo-Sauce	6,90€
Lanzarote - Tomaten - Salmorejo mit Geräuchertes Peto Fish, Wachteler und Lanzarote Erdbeeren	9,80€
Oliviersalat mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen serviert mit hausgemachter Mayonnaise und Garnelen-Emulsion	9,90€
Garnelen mit Knoblauch in Nativem Olivenöl Extra gebraten	11,50€
Kroketten mit einer cremigen Füllung aus Fleisch von lokalen Küstefischen und Algen-Aioli	11,90€
Gebratener Räucherkäse mit cremigen Mojo-Saucen und Palmhonig	12,90€
Salpicón Charco Verde Salat mit Oktopus, Fischstückchen, Venusmuscheln und Meerkreiselschnecken in Algen-Vinaigrette	12,90€
Tomaten von Lanzarote mit einem Dressing aus Nativem Olivenöl Extra, einer Creme aus Tomaten vom Jospir-Holzkohlegrill und langgereifter Hartkäse Anejo	13,40€
Gefüllte Tacos mit Ziegenfleisch (2 Stck.) Essigzwiebeln und Koriandersauce	13,50€
Kanarisches Forellen-Soufflé mit einer Füllung aus pikanter Chacón-Paprikawurst, überbacken mit Räucherkäse und Palmhonig	13,90€
Salat mit Räucherspezialitäten Frische Blattsalate, Lachs und Wahoo geräuchert, Tomaten, filetierte Orange, Mango Pickle, in Sojasauce marinierte Zwiebeln und Zitrus-Vinaigrette	14,90€
Saftiges Riesengarnelen-Omelett serviert mit Eiern vom Freilandhuhn und grüner Sauce	14,50€
Gemüse der Saison vom Grill auf feinem Kartoffelschaum und Speckscheibchen vom iberischen Schwein	15,40€
Auswahl an Käsespezialitäten von Lanzarote mit 4 Käsesorten, serviert mit Walnüssen, getrockneten Weinbeeren und Süßkartoffelgelee	17,90€
Fangfrische Meeresfrüchte Fragen Sie unser Team nach unseren fangfrischen Meeresfrüchten!	je nach Angebot
Brot mit Nativem Olivenöl Extra und Salz von Lanzarote	2,20€

## Roh und mariniert

Ceviche vom Aquanaria-Wolfsbarsch mit „Tigermilch“ aus Mangosaft, gelber Süßkartoffel und lyophilisiertem Mais	16,90€
Carpaccio Presa Ibérica vom marinierten Nackenstück des iberischen Schweins gehobelter Don-Nicolás-Käse der Käserei Finca de Uga	19,80€
Tartar vom Roten Thun Avocado, Sesam und Wakame-Algen	22,50€

## Reis- und Nudelspezialitäten

Cremiges Reisgericht mit Riesengarnelen, Pilzen und Käse Don Nicolás der Finca de Uga	21,40€
Arroz Negro (mind. 2 Pers.) – Reisgericht mit Kalmar und Babytintenfisch in eigener Tinte und Aioli	19,60€ p.p.
Meeresfrüchtereis (mind. 2 Pers.) mit Tintenfisch, Fischstückchen, Mies- und Venusmuscheln, roten Riesengarnelen, Riesengarnelen und Napfschnecken	23,50 € p.p.
Nudelgericht (mind. 2 Pers.) mit Tintenfisch, Fischstückchen, Miesmuscheln, roten Riesengarnelen und Napfschnecken	19,60 € p.p.
Fideguá Negra (mind. 2 Pers.) – Nudelgericht mit frittiertem Oktopus, Tintenfisch in eigener Tinte und Kimchi-Mayonnaise	22,90 € p.p.
Reisspezialität vom Grill (mind. 2 Pers.) mit Fleisch vom kanarischen Schwein und Teriyaki-Sauce	22,50 € p.p.



## Fisch

Atlantischer Wolfsbarsch vom Grill 21,50€  
*mit gegrillten Salatherzen, Stampfkartoffeln und einer Sauce aus Grillgemüse*

Frittierte kleine Fische 22,00€  
*mit kanarischer Marinade, Süßkartoffeln und Runzelkartöffelchen  
"Papas arrugadas" in Salzkruste*

Wrackbarsch nach Guanchen-Art 23,40€  
*auf dem Grill im Bananenblatt gegart, serviert mit einer Creme aus Mais,  
Miso und Chili und knusprigem Mais-Socarrat*

Tempura-Spezialität mit Rotem Thun 26,50€  
*mit grillgeräucherter Avocado, frittierten Algen und Ponzu-Gelee*

Fangfrischer Fisch je nach Angebot  
*Fragen Sie unser Team nach unserem fangfrischen Fisch!*

## Fleischspezialitäten vom Jospèr-Holzkohlegrill

Ziegenfleisch-Pastete 18,50€  
*mit langgereiftem Hartkäse Añejo, Trüffel und pochiertem Ei vom  
Huhn aus Freilandhaltung*

Filet vom Jungstier 23,90€  
*Moscatel-Wein-Sauce, frisches Gemüse und Pommes frites*

Saftiges Nackenstück Joselito vom iberischen Schwein 23,90€  
*Parméntier mit Almogrote-Hartkäsecreme und mediterranem  
Grillgemüse „Escalivada“*

Kanarisches Spanferkel aus dem Backofen 26,90€  
*mit japanischem Krautsalat und Bratensauce*

Rib-Eye-Steak-Delikatesse von der "fetten alten Kuh" je nach Angebot  
*ohne Knochen Fragen Sie unser Team!*

**Alle unsere Grillgerichte werden auf unserem mit Steineichenholz  
befeuernten Jospèr-Holzkohlegrill zubereitet.**

## Erkundigen Sie sich nach unserem Kinder-Menü!



## Nachspeisen

Lanzarote-Cheesecake mit Streuseln 7,50€  
*Süßkartoffelgelee, Sauce aus getrockneten Weinbeeren und geriebener Käse*

Alles Schoko 8,00€  
*Schoko-Creme, Biskuit aus Milkschokolade und Schoko-Baisers*

"Rala de plátano" nach Großmutter's Art - 7,50€  
*frittierte Banane, Bananen-Mousse mit Keksen und Orangen  
und einem knusprigen Überzug*

Ziegen-Joghurt aus der Käserei Finca de Uga 7,00€  
*mit Erdbeeren aus Tinajo, Walnüssen, getrockneten Weinbeeren und Palmhonig*

Klassische Süßspeisen von Lanzarote „zum Kaffee“ 7,00€

INKL. STEUERN



Gluten

Huevos

Lácteos

Pescado

Granos

Soja

Cacahuete

Frutos

Crustáceos

Moluscos



## Entrées et Tapas

'Papás arrugadas' (Petites pommes de terre salées) <i>avec mojo crémeux vert et rouge</i>	6,90€
Salmorejo de Tomate de Lanzarote <i>avec poisson fumé, œuf de caille et fraises de Lanzarote</i>	9,80€
Salade de gambas à l'ail <i>Mayonnaise maison et émulsion de ses coraux</i>	9,90€
Gambas à l'ail <i>à l'huile d'olive extra vierge</i>	11,50€
Croquettes tendres <i>au poisson local de roche et aioli aux algues</i>	11,90€
Fromage fumé grillé <i>avec mojos crémeux et miel de palme</i>	12,90€
Cocktail de fruits de mer Charco Verde <i>Poulpe, poisson, palourdes et Osilinus (escargots de mer) à la vinaigrette d'algues</i>	12,90€
Tomates de Lanzarote <i>assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge, crème de tomates au Jospé et fromage affiné</i>	13,40€
Taco à la viande de chèvre (2 un.) <i>oignons marinés et crème de coriandre</i>	13,50€
Soufflé des Canaries <i>Farci de chorizo Chacón au fromage fumé et grillé et miel de canne</i>	13,90€
Salade fumée <i>Feuilles fraîches, saumon fumé, poitrine fumée, tomate, quartiers d'orange, mangue au vinaigre, oignon mariné dans une vinaigrette au soja et aux agrumes</i>	14,90€
Omelettes juteuse aux crevettes <i>Œufs fermiers et sauce verte</i>	14,50€
Légumes de saison à la braise <i>Sur une mousse légère de pommes de terre et des lamelles de poitrine de porc ibérique</i>	15,40€
Sélection de fromages de Lanzarote <i>4 types de fromage, accompagné de fruits secs et confiture de patates douces</i>	17,90€
Fruits de mer du jour <i>Demandez à notre équipe les fruits de mer du jour</i>	S/M
Pain <i>avec huile d'olive extra vierge et sel de Lanzarote</i>	2,20€

## Crus et Marinés

Ceviche de Bar Aquanaria <i>au lait de tigre à la mangue, patate douce jaune et maïs lyophilisé</i>	16,90€
Carpaccio de sama (Pagrus Auriga) séché <i>aconcassé de tomates, oignon rouge, escargots de mer et gel de citron vert</i>	19,80€
Tartare de thon rouge <i>avec avocat, graines de sésame et algues wakamé</i>	22,50€

## Riz et Fideguá

Crémeux <i>aux crevettes, champignons et fromage Don Nicolás Finca de Uga</i>	21,40€
Noir (2 personnes minimum) <i>avec calamars, encornets et aioli</i>	19,60€ p.p
Sec aux fruits de mer (2 personnes minimum) <i>avec calamars, poissons, moules, palourdes, grosses crevettes, crevettes et patelles</i>	23,50€ p.p
Nouilles côtières (2 personnes minimum) <i>avec calamars, poissons, moules, grosses crevettes et patelles</i>	19,60€ p.p
Fideguá noire (2 personnes minimum) <i>avec poulpe frit, calamars et mayonnaise au kimchi</i>	22,90€ p.p
Riz à la braise (2 personnes minimum) <i>au porc des Canaries et sauce teriyaki</i>	22,50€ p.p



## Poissons

Bar de l'Atlantique grillé <i>Cœurs de laitue grillés, quartiers de pommes de terre et sauce aux légumes rôtis</i>	21,50€
Friture de poissons frais <i>avec marinade des Canaries, patate douce et petites pommes de terre</i>	22,00€
Mérou Guanche <i>braisé dans une feuille de banane avec de la crème de maïs, miso, piment et maïs grillé</i>	23,40€
Tempura de thon Rouge <i>avec avocat fumé, algues frites et gelée de ponzu</i>	26,50€
Poisson frais du jour	S/M

## Viandes au four Jospier

Tourte à la viande de chèvre <i>fromage affiné, truffe et œuf fermier</i>	18,50€
Filet de bœuf <i>Sauce muscat, légumes frais et frites</i>	23,90€
Épaule de porc ibérique Joselito <i>Parmentier d'almogrote et légumes rôtis</i>	23,90€
Cochon de lait des Canaries rôti <i>Salade de chou japonais, sauce avec son propre jus</i>	26,90€
Longe de bœuf désossée et maturée <i>Demandez à notre équipe</i>	S/M

**Toute notre braise est réalisée dans notre four JOSPER avec du bois de chêne vert.**

## Demandez le menu pour enfants



## Desserts

Cheesecake à la mode de Lanzarote <i>Patate douce, amandes, sauce aux raisins secs et fromage râpé</i>	7,50€
Tout chocolat <i>Crèmeux de chocolat, génoise au chocolat au lait et gâteries au chocolat</i>	8,00€
Souvenirs de ma grand-mère « rala de banane » <i>Banane frite, mousse à la banane avec biscuit et orange, accompagnée de mignardises</i>	7,50€
Yaourt de chèvre Finca de Uga <i>Fraises de tinajo, fruits secs et miel de canne</i>	7,00€
Mignardises typiques de Lanzarote « pour le café »	7,00€

IGIC INCLUS



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos



Soja



Cacahuete



Frutos



Crustáceos



Moluscos



## Antipasti e Tapas

Patate tipiche canarie cotte con la loro buccia <i>servite con salsine al coriandolo e al peperoncino</i>	6,90€
Salmorejo di Pomodoro di Lanzarote <i>con Pesce affumicato, uovo di quaglia e fragole di Lanzarote</i>	9,80€
Insalata russa ai gamberetti all'aglio <i>maionese fatta in casa ed emulsione di carapaci</i>	9,90€
Gamberi all'aglio <i>saltati con olio extra vergine d'oliva</i>	11,50€
Crocchette di pesce cremose <i>con pesce locale di scoglio e salsina di alghe all'aglio</i>	11,90€
Formaggio affumicato alla griglia <i>accompagnato da cremose salse "mojo" e miele di palma</i>	12,90€
Insalata di mare "Charco Verde" <i>con polipo, pesce, vongole, lumache di mare e vinaigrette di alghe</i>	12,90€
Pomodori di Lanzarote <i>conditi con olio extra vergine di oliva, vellutata di pomodoro cotto al forno Jospir e formaggio stagionato</i>	13,40€
Taco con carne di capra (2 unità) <i>con chutney di cipolla e crema al coriandolo</i>	13,50€
Soufflè di trota canaria <i>ripieno di salsiccia con formaggio affumicato grigliato e miele di palma</i>	13,90€
Insalata di affumicati <i>insalata verde, salmone affumicato, pomodori, sgombro affumicato, spicchi d'arancia, mango sottaceto e cipolla marinata in salsa di soia e aceto agli agrumi.</i>	14,90€
Frittatina morbida di scampi <i>con uova di galline ruspanti e salsa verde</i>	14,50€
Verdure di stagione alla brace <i>adagiate su una spuma leggera di patate e sfogliette di pancetta iberica</i>	15,40€
Selezione di formaggi di Lanzarote <i>4 tipi di formaggi serviti con frutta secca e gelatina di patate dolci</i>	17,90€
Frutti di mare del giorno <i>Richiedete al nostro personale la disponibilità del momento</i>	Secondo peso e disponibilità
Servizio di pane <i>con olio extra vergine d'oliva e sale di Lanzarote</i>	2,20€

## Crudi e marinati

Ceviche di branzino "Aquanaria" <i>con latte di tigre al mango, patatò gialla e mais liofilizzato</i>	16,90€
Carpaccio di dentice sotto sale <i>Con pomodori concassé, cipolla rossa, molluschi della costa e gelatina di lime</i>	19,80€
Tartare di tonno rosso <i>con avocado, sesamo ed alga wakame</i>	22,50€

## Risotti e Fideuà

Risotto cremoso <i>con scampi, funghi e formaggio "Don Nicolás Finca de Uga"</i>	21,40€
Risotto al nero di seppia (minimo 2 persone) <i>con seppia, calamaretti e salsina all'aglio</i>	19,60€ p.p.
Riso asciutto con frutti di mare (minimo 2 persone) <i>con seppie, pescato del giorno, cozze, vongole, gamberoni, scampi e patelle</i>	23,50€ p.p.
Fideos (capellini spezzati) alla marinara (minimo 2 persone) <i>con seppie, pescato del giorno, cozze, gamberoni e patelle</i>	19,60€ p.p.
Fideuà (paella di capellini) al nero di seppia (minimo 2 persone) <i>con polipo fritto, seppie e maionese kimchi</i>	22,90€ p.p.
Risotto cotto sulla brace (minimo 2 persone) <i>con suino canario e salsa teriyaki</i>	22,50€ p.p.



## Pesce

Branzino dell'Atlantico alla brace 21,50 €  
*con germogli di lattuga alla brace, puré di patate e salsa di verdure grigliate*

Frittura di pesce appena pescato 22,00 €  
*con salsa marinata canaria, patate dolci e patate canarie cotte nella loro buccia*

Cernia alla maniera "Guanche" 23,40 €  
*brasata in foglie di banano e con crema di miglio, miso, aglio e croccante di miglio*

Tonno rosso in tempura 26,50 €  
*con avocado affumicato, alghe fritte e gelatina di ponzu*

Pesce fresco del giorno Secondo peso e disponibilità  
*Richiedete al nostro personale la disponibilità del momento*

## Carne al Jospier

Pasticcio di carne di capra 18,50 €  
*con formaggio stagionato, tartufo e uova di galline ruspanti*

Filetto di manzo 23,90 €  
*con salsa al moscato, verdure fresche di stagione e patate fritte*

Coppa di maiale iberico Joselito 23,90 €  
*servito con crema al pecorino canario e caponata de verdure*

Maialino da latte canario arrosto 26,90 €  
*accompagnato con insalata di cavolo giapponese e salsa di cavolo giapponese*

Lombo di manzo "disossato" Secondo peso e disponibilità  
*Richiedete al nostro personale la disponibilità del momento*

**Tutti i nostri tagli di carne sono cotti nel nostro forno JOSPER  
alimentato con legna di quercia**

**Non esitate a chiedere il  
nostro menù per bambini**



## Dolci

Cheesecake della casa allo stile canario 7,50 €  
*Dessert di patata dolce, mandorle, salsa di uvetta sultanina e formaggio grattugiato*

Esplosione di cioccolato 8,00 €  
*Cre moso di cioccolato con biscotti al cioccolato al latte e meringhe al cioccolato*

Ricordi della nonna: "banana schiacciata" 7,50 €  
*Mousse di banana con biscotti e arancia, servita con meringhe*

Yogurt di capra della fattoria di Uga 7,00 €  
*con fragole di Tinaja, frutta secca e miele di palma*

Dolcetti tipici di Lanzarote per accompagnare il caffè 7,00 €

IGIC INCLUS



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos



Soja



Cacahuete



Frutos




Crustáceos




Moluscos



 [reservas@likenrestaurante.com](mailto:reservas@likenrestaurante.com)

 +34 928 270 587 (35580)

 [www.likenrestaurante.com](http://www.likenrestaurante.com)

