

Liken

Menu





Entrantes y Tapas

Papas arrugadas <i>con mojo cremoso verde y rojo</i>	7,95€
Rollito crujiente de morcilla dulce Canaria <i>con salsa de manzana asada</i>	8,90€
Tosta de pan Brioche <i>con carne fiesta pulled pork y chips de papa bonita</i>	9,90€
Gambas al ajillo <i>en aceite de oliva virgen extra</i>	11,90€
Croquetas melosas <i>de pescado local de roca y ali-oli de algas</i>	12,00€
Ensaladilla de atún rojo confitado <i>con mayonesa, aceitunas y piparra ahumada</i>	12,90€
Taco con carne de cabra (2 u.d) <i>cebolla encurtida y crema de cilantro</i>	12,90€
Queso ahumado asado <i>con mojos cremosos y miel de palma</i>	14,00€
Tomates de Lanzarote <i>aliñados con aceite de oliva virgen extra, crema de tomate al jasper y queso añejo</i>	14,50€
Ensalada de ahumados <i>Hojas frescas, salmón ahumado, tomate, gajos de naranja, mango encurtido, cebolla marinada en soja y vinagreta cítrica</i>	14,90€
Verduras de temporada a la brasa <i>Sobre una crema ligera de verduras asadas</i>	15,00€
Cogollos de Lechuga a la brasa <i>Con sardina en escabeche, aguacate, tomate, manzana y vinagreta de Jerez</i>	15,50€
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>	2,25€ p.p

Crudos y Marinados

Ceviche de Lubina Atlantica <i>con leche de tigre de mango, batata amarilla y millo asado</i>	17,90€
Carpaccio de presa ibérica marinada <i>Lascas de queso Don Nicolás Finca de Uga</i>	18,50€
Tartar de atún rojo <i>aguacate, sésamo y alga wakame</i>	22,90€

Arroces y Fideguá

Cremoso <i>de langostinos, hongos y queso Don Nicolás Finca de Uga</i>	22,90€
Negro(min. 2 personas) <i>con choco, chipirones y ali-oli</i>	22,00€ p.p
Seco de marisco(min. 2 personas) <i>con choco, pescado, mejillón, almeja, gambón y langostino</i>	23,90€ p.p
Fideos costeros(min. 2 personas) <i>con choco, pescado, mejillón y gambón</i>	21,50€ p.p
Fideguá negra(min. 2 personas) <i>con pulpo frito, choco y mayonesa de kimchi</i>	23,50€ p.p
Arroz a la brasa(min. 2 personas) <i>de cerdo canario y salsa teriyaki canaria</i>	22,90€ p.p



Pescados

Pulpo a la brasa <i>con parmentier de papa ahumada y salsa agri dulce de mojo</i>	22,50€
Calamar en rabas <i>con crema de caldo de millo y millo asado</i>	23,00€
Fritura de Lubina del atlántico <i>con salsa de adobo canario, batata y papas arrugadas</i>	23,90 €
Suprema de Salmón a la brasa <i>Cogollo de lechuga a la brasa, escacho de papa y salsa de verduras asada</i>	23,90€
Atún rojo en tempura <i>con aguacate ahumado, algas fritas y salsa teriyaki canaria</i>	28,50€
Pescado del día <i>Pregunte a nuestro equipo por los pescados del día</i>	S/M

Carnes a la brasa

Muslo de pollo campero a la brasa <i>con verduras asadas y papas</i>	19,90€
Presa de cerdo ibérico Joselito <i>parmentier de almogrote y verduras escalivada</i>	24,50€
Solomillo de novillo <i>salsa moscatel, verduras frescas y papas fritas</i>	24,50€
Cochinillo Canario Asado <i>manzana asada y salsa de su jugo</i>	27,50€
Cordero Asado <i>con su propio jugo y pisto de verduras</i>	28,50€
Lomo de vaca madurado “sin hueso” <i>Pregunte a nuestro equipo</i>	S/M

Todas nuestras elaboraciones a la brasa están hechas en nuestro horno JOSPER con leña de encina

Pregunte por el menú de niños



Postres

Cheesecake Lanzaroteña <i>de queso de cabra y tierra de frangollo</i>	7,50€
Texturas de Chocolate <i>cremoso de chocolate caramelo, mousse de chocolate 70% y bizcochón de chocolate</i>	8,50€
Recuerdos de mi abuela “rala de plátano” <i>mousse de plátano con galleta y naranja, acompañado de mimos</i>	7,50€
Flan de huevo <i>Fresas de Tinajo y caramelo</i>	7,50€
Mantecados típicos de Lanzarote “para el café”	6,50€

IGIC INCLUIDO



Starters and Tapas

Canarian wrinkly potatoes <i>with creamy green & red mojo sauces</i>	7.95€
Crunchy Canarian sweet black pudding roll <i>with baked apple sauce.</i>	8,90€
Brioche toast <i>with pulled pork and a side of Canarian potato chips</i>	9,90€
Garlic shrimps <i>in extra virgin olive oil</i>	11,90€
Creamy croquettes <i>of local rock fish with seaweed alioli</i>	12.00€
Red tuna confit salad <i>with mayonnaise, olives and smoked piparra (Basque hot pepper)</i>	12,90€
Goat meat taco (2 un.) <i>with pickled onions and coriander cream</i>	12.90€
Smoked grilled cheese <i>with creamy mojos and palm syrup</i>	14.00€
Lanzarote tomatoes <i>dressed with extra virgin olive oil, Josper grill tomato cream and aged cheese</i>	14,50€
Smoked fish salad <i>Fresh leaves, smoked salmon, tomato, orange wedges, pickled mango, soy-marinated onion and citrus vinaigrette</i>	14.90€
Grilled seasonal vegetables <i>on a light cream of roasted vegetables</i>	15,00€
Grilled lettuce buds <i>with pickled sardines, avocado, tomato, apple and sherry vinaigrette</i>	15,50€
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>	2.25€ p.p.

Starters Raw and marinated

Aquanaria sea bass ceyiche <i>with mango tiger's milk, yellow sweet potato and roasted corn</i>	17.90€
Carpaccio of Iberian marinated presa (pork cut) <i>Don Nicolas cheese flakes, from Finca de Uga</i>	18.50€
Red tuna tartare <i>with avocado, sesame seeds and wakame seaweed</i>	22.90€

Rice and Fideguá

Creamy <i>with king prawn, fungi and Don Nicolas cheese (Finca de Uga)</i>	22.90€
Black (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, baby squid and ali-oli (garlic and olive oil sauce)</i>	22.00€ p.p.
Seafood paella (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, fish, mussels, clams and large prawn</i>	23.90€ p.p.
Coastal noodles (min. 2 pers.) <i>with cuttlefish, fish, mussels and large prawn</i>	21.50€ p.p.
Black fideguá (min. 2 pers.) <i>with fried octopus, cuttlefish and kimchi mayonnaise</i>	23.50€ p.p.
Grilled rice (min. 2 pers.) <i>with Canarian pork and canarian teriyaki sauce</i>	22.90€ p.p.



Fish

Grilled octopus with smoked potato parmentier and sweet and sour mojo sauce	22,50€
Fried squid strips with corn broth cream and roasted corn	23,00€
Atlantic seabass fry with Canarian marinade sauce, sweet potato and wrinkled potatoes	23,90€
Grilled salmon supreme with grilled lettuce hearts, potato escacho and roasted vegetable sauce	23,90€
Red tuna tempura with smoked avocado, fried seaweed and canarian teriyaki sauce	28.50€
Fish of the day <i>Please ask a member of our team for our fish of the day</i>	Market Price

Josper grilled meats

Grilled free-range chicken thigh with roasted vegetables and potatoes	19,90€
Joselito Iberian presa (pork cut) almogrote (cured cheese paste) parmentier and roasted vegetables	24,50€
Beef Fillet Steak muscat wine sauce, fresh vegetables and chips	24.50€
Roast Canarian suckling pig Roasted apple, with its own juice sauce	27,50€
Roast lamb au jus and a side of vegetable ratatouille	28,50€
Matured beef tenderloin “boneless” <i>Please ask a member of our team</i>	Market price

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

Please ask for children’s menu



Desserts

Lanzarote Cheesecake <i>Goat cheesecake with frangollo (corn pudding) crust</i>	7,50€
Chocolate textures <i>creamy caramel chocolate, 70% chocolate mousse and chocolate sponge cake</i>	8,50€
Memories of my grandmother “rala de plátano” <i>banana mousse with biscuits and orange, served with mimos (meringues)</i>	7.50€
Egg Flan <i>with Tinajo strawberries and caramel</i>	7,50€
Typical Lanzarote cookies”for coffee”	6.50€

IGIC INCLUDED

Vorspeisen und Tapas



Runzelkartöffelchen „Papas arrugadas“ in Salzkruste <i>mit cremiger grüner und roter Mojo-Sauce</i>	7,95€
Knusprige Frühlingsröllchen mit süßer kanarischer Blutwurst <i>und Bratapfelsauce</i>	8,90€
Geröstete Brioche-Scheibe <i>mit mariniertem Pulled Pork und Chips aus kanarischen Kartoffeln</i>	9,90€
Garnelen mit Knoblauch <i>in Nativem Olivenöl Extra gebraten</i>	11,90€
Kroketten mit einer cremigen Füllung <i>aus Fleisch von lokalen Küstenfischen und Algen-Aioli</i>	12,00€
Oliviersalat mit mariniertem Roten Thun, <i>Mayonnaise, Oliven und geräucherten Ibarra-Chilischoten</i>	12,90€
Gefüllte Tacos mit Ziegenfleisch (2 Stck.) <i>Essigzwiebeln und Koriandersauce</i>	12,90€
Gebratener Räucherkäse <i>mit cremigen Mojo-Saucen und Palmhonig</i>	14,00€
Tomaten von Lanzarote <i>mit einem Dressing aus Nativem Olivenöl Extra, einer Creme aus Tomaten vom Jospir-Holzkohlegrill und langgereifter Hartkäse Añejo</i>	14,50€
Salat mit Räucherspezialitäten <i>Frische Blattsalate, Lachs geräuchert, Tomaten, filetierte Orange, Mango Pickle, in Sojasauce marinierte Zwiebeln und Zitrus-Vinaigrette</i>	14,90€
Gemüse der Saison vom Grill <i>auf milder Grillgemüsecreme</i>	15,00€
Gegrillte Salatknoschen <i>mit eingelegten Sardinen, Avocado, Tomaten, Äpfel und Sherry-Vinaigrette</i>	15,50€
Fangfrische Meeresfrüchte <i>Fragen Sie unser Team nach unseren fangfrischen Meeresfrüchten!</i>	je nach Angebot
Brot mit Nativem Olivenöl <i>Extra und Salz von Lanzarote</i>	2,25€ p.p

Roh und mariniert

Ceviche vom Aquanaria-Wolfsbarsch <i>mit „Tigermilch“ aus Mangosaft, gelber Süßkartoffel und gerösteter Mais</i>	17,90€
Carpaccio Presa Ibérica vom marinierten Nackenstück des <i>iberischen Schweins gehobelter Don-Nicolás-Käse der Käserei Finca de Uga</i>	18,50€
Tartar vom Roten Thun <i>Avocado, Sesam und Wakame-Algen</i>	22,90€

Reis- und Nudelspezialitäten

Cremiges Reisgericht <i>mit Riesengarnelen, Pilzen und Käse Don Nicolás der Finca de Uga</i>	22,90€
Arroz Negro (mind. 2 Pers.) – Reisgericht <i>mit Kalmar und Babytintenfisch in eigener Tinte und Aioli</i>	22,00€ p.p.
Meeresfrüchtereis (mind. 2 Pers.) <i>mit Tintenfisch, Fischstückchen, Mies- und Venusmuscheln, roten Riesengarnelen und Riesengarnelen</i>	23,90 € p.p.
Nudelgericht (mind. 2 Pers.) <i>mit Tintenfisch, Fischstückchen, Miesmuscheln und roten Riesengarnelen</i>	21,50 € p.p.
Fideguá Negra (mind. 2 Pers.) – Nudelgericht <i>mit frittiertem Oktopus, Tintenfisch in eigener Tinte und Kimchi-Mayonnaise</i>	23,50 € p.p.
Reisspezialität vom Grill (mind. 2 Pers.) <i>mit Fleisch vom kanarischen Schwein und kanarische Teriyaki-Sauce</i>	22,90 € p.p.

Fisch



Oktopus vom Grill <i>mit Räucherkartoffel-Parmentier und süßsaurer Mojo-Sauce</i>	22,50€
Tintenfischstreifen <i>mit Maisbrühe-creme und gegrillten Maiskörnern</i>	23,00€
Frittierte Filets vom Wolfsbarsch aus dem Atlantik <i>mit kanarischer Marinade, Süßkartoffeln und Runzelkartöffelchen „Papas arrugadas“ in Salzkruste</i>	23,90€
Lachs-Spezialität vom Grill <i>mit gegrillten Salatherzen, Stampfkartoffeln und einer Sauce aus Grillgemüse</i>	23,90€
Tempura-Spezialität mit Rotem Thun <i>mit grillgeräucherter Avocado, frittierten Algen und kanarische Teriyaki-Sauce</i>	28,50€
Fangfrischer Fisch <i>Fragen Sie unser Team nach unserem fangfrischen Fisch!</i>	je nach Angebot

Fleischspezialitäten vom Jospir-Holzkohlegrill

Gegrillte Keule vom Freilandhuhn <i>mit Grillgemüse und Kartoffeln</i>	19,90€
Saftiges Nackenstück Joselito vom iberischen Schwein <i>Parmentier mit Almogrote-Hartkäsecreme und mediterranem Grillgemüse „Escalivada“</i>	24,50€
Filet vom Jungstier <i>Moscato-Wein-Sauce, frisches Gemüse und Pommes frites</i>	24,50€
Kanarisches Spanferkel aus dem Backofen <i>gerösteter Apfel und Bratensauce</i>	27,50€
Lammbraten <i>im eigenen Saft mit Gemüsepesto</i>	28,50€
Rib-Eye-Steak-Delikatesse von der „fetten alten Kuh“ <i>ohne Knochen Fragen Sie unser Team!</i>	je nach Angebot

Alle unsere Grillgerichte werden auf unserem mit Steineichenholz befeuerten Jospir-Holzkohlegrill zubereitet.

Erkundigen Sie sich nach unserem Kinder-Menü!



Nachspeisen

Lanzarote-Cheesecake <i>mit Ziegenkäse und Streuseln</i>	7,50€
Schokoladenspezialitäten auf dreierlei Art <i>Creme aus Karamellschokolade, Mousse au Chocolat 70 % und Schokoladen-Biskuit</i>	8,50€
„Rala de plátano“ nach Großmutter Art - <i>Bananen-Mousse mit Keksen und Orangen an Baisers</i>	7,50€
Eier-Flan <i>mit Tinajo-Erdbeeren und Karamell</i>	7,50€
Typische Lanzarote-Kekse „für Den Kaffee“	6,50€

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>	7,95€
Rouleau croustillant de boudin doux canarien <i>avec sauce aux pommes cuites au four.</i>	8,90€
Tartine grillée de pain brioché <i>avec viande de porc et chips bonita</i>	9,90€
Gambas à l'ail <i>à l'huile d'olive extra vierge</i>	11,90€
Croquettes tendres <i>au poisson local de roche et aioli aux algues</i>	12,00€
Macédoine fraîche au thon rouge confit <i>avec mayonnaise, olives et petits piments verts fumés</i>	12,90€
Taco à la viande de chèvre (2 un.) <i>oignons marinés et crème de coriandre</i>	12,90€
Fromage fumé grillé <i>avec mojos crémeux et miel de palme</i>	14,00€
Tomates de Lanzarote <i>assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge, crème de tomates au Jospet et fromage affiné</i>	14,50€
Salade fumée <i>Feuilles fraîches, saumon fumé, tomate, quartiers d'orange, mangue au vinaigre, oignon mariné dans une vinaigrette au soja et aux agrumes</i>	14,90€
Légumes de saison braisés. <i>sur une crème légère de légumes grillés</i>	15,00€
Boutons de laitue grillée <i>avec sardines marinées, avocat, tomate, pomme et vinaigrette au sherry</i>	15,50€
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>	2,25€ p.p.

Crus et Marinés

Ceviche de Bar Aquanaria <i>au lait de tigre à la mangue, patate douce jaune et maïs rôti</i>	17,90€
Carpaccio de porc ibérique mariné <i>Lamelles de fromage Don Nicolás Finca de Uga</i>	18,50€
Tartare de thon rouge <i>avec avocat, graines de sésame et algues wakamé</i>	22,90€

Riz et Fideguá

Crémeux <i>aux crevettes, champignons et fromage Don Nicolás Finca de Uga</i>	22,90€
Noir (2 personnes minimum) <i>avec calamars, encornets et aioli</i>	22,00€ p.p
Paella aux fruits de mer (2 personnes minimum) <i>avec calamars, poissons, moules, palourdes, grosses crevettes et crevettes</i>	23,90€ p.p
Nouilles côtières (2 personnes minimum) <i>avec calamars, poissons, moules et grosses crevettes</i>	21,50€ p.p
Fideguá noire (2 personnes minimum) <i>avec poulpe frit, calamars et mayonnaise au kimchi</i>	23,50€ p.p
Riz à la braise (2 personnes minimum) <i>au porc des Canaries et sauce teriyaki des Canaries</i>	22,90€ p.p



Poissons

Poulpe à la braise <i>avec parmentier de pommes de terre fumées et sauce aigre-douce de sauce mojo.</i>	22,50€
Lanières de calmars frites <i>avec crème de bouillon de maïs et maïs grillé</i>	23,00€
Bar de l'Atlantique frit <i>avec marinade canarienne, pommes de terre douce et petites pommes de terre des Canaries</i>	23,90€
Suprême de saumon à la braise. <i>Cœurs de laitue à la braise, écrasé de pommes de terre et sauce de légumes grillés</i>	23,90€
Tempura de thon Rouge <i>avec avocat fumé, algues frites et sauce teriyaki des Canaries</i>	28,50€
Poisson du jour	S/M

Viandes au four Jospier

Cuisse de poulet fermier grillée avec <i>légumes grillés et pommes de terre</i>	19,90€
Épaule de porc ibérique Joselito <i>Parmentier d'almogrote et légumes rôtis</i>	24,50€
Filet de boeuf <i>Sauce muscat, légumes frais et frites</i>	24,50€
Cochon de lait des Canaries rôti <i>Pomme rôtie sauce avec son propre jus</i>	27,50€
Mouton rôti <i>dans son jus et ratatouille</i>	28,50€
Longe de boeuf désossée et maturée <i>Demandez à notre équipe</i>	S/M

Tous nos plats grillés sont préparés dans notre four JOSPER avec du bois de chêne vert.

Demandez le menu pour enfants



KIDS FOOD

Desserts

Cheesecake de Lanzarote <i>au fromage de chèvre et terre de frangollo</i>	7,50€
Textures de Chocolat <i>crèmeux au caramel au chocolat, mousse au chocolat à 70 % et génoise au chocolat</i>	8,50€
Souvenirs de ma grand-mère « rala de banane » <i>mousse à la banane avec biscuit et orange, accompagnée de mignardises</i>	7,50€
Flan aux oeufs <i>Avec fraises de Tinajo et caramel</i>	7,50€
Biscuits typiques de Lanzarote << pour le café >>	6,50€

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>	7,95€
Involentino croccante di sanguinaccio dolce canario <i>con salsa di mele cotte</i>	8,90€
Bruschetta di pan brioche <i>con spezzatino di maiale e chips di patata canaria</i>	9,90€
Gamberi all'aglio <i>saltati con olio extra vergine d'oliva</i>	11,90€
Crocchette di pesce cremose <i>con pesce locale di scoglio e salsina di alghe all'aglio</i>	12,00€
Insalata russa di tonno rosso confit <i>con maionese, olive e peperoncino verde</i>	12,90€
Taco con carne di capra (2 unità) <i>con chutney di cipolla e crema al coriandolo</i>	12,90€
Formaggio affumicato alla griglia <i>accompagnato da cremose salse "mojo" e miele di palma</i>	14,00€
Pomodori di Lanzarote <i>conditi con olio extra vergine di oliva, vellutata di pomodoro cotto al forno Jospé e formaggio stagionato</i>	14,50€
Insalata di affumicati <i>insalata verde, salmone affumicato, pomodori, spicchi d'arancia, mango sottaceto e cipolla marinata in salsa di soia e aceto agli agrumi.</i>	14,90€
Verdure di stagione alla brace <i>su crema di verdure grigliate</i>	15,00€
Cime di lattuga alla griglia <i>con sardine sottaceto, avocado, pomodoro, mela e vinaigrette allo sherry</i>	15,50€
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>	2,25€ p.p.

Crudi e marinati

Ceviche di branzino "Aquanaria" <i>con latte di tigre al mango, patata gialla e mais tostato</i>	17,90€
Carpaccio di coppa marinata <i>con scaglie di formaggio "Don Nicolás Finca de Uga"</i>	18,50€
Tartare di tonno rosso <i>con avocado, sesamo ed alga wakame</i>	22,90€

Risotti e Fideuà

Risotto cremoso <i>con scampi, funghi e formaggio "Don Nicolás Finca de Uga"</i>	22,90€
Risotto al nero di seppia (minimo 2 persone) <i>con seppia, calamaretti e salsina all'aglio</i>	22,00€ p.p.
Riso asciutto con frutti di mare (minimo 2 persone) <i>con seppie, pescato del giorno, cozze, vongole, gamberoni e scampi</i>	23,90€ p.p.
Fideos (capellini spezzati) alla marinara (minimo 2 persone) <i>con seppie, pescato del giorno, cozze e gamberoni</i>	21,50€ p.p.
Fideuà (paella di capellini) al nero di seppia (minimo 2 persone) <i>con polipo fritto, seppie e maionese kimchi</i>	23,50€ p.p.
Risotto cotto sulla brace (minimo 2 persone) <i>con suino canario e salsa teriyaki delle Canarie</i>	22,90€ p.p.



Pesce

Polipo alla brace <i>con vellutata di patate affumicate e salsa agrodolce</i>	22,50€
Striscioline di calamari fritti <i>con crema leggera di mais e mais arrosto</i>	23,00€
Frittura di branzino dell'Atlantico <i>con salsa speziata canaria, batata e patate locali</i>	23,90€
Suprema di salmone alla brace <i>con cuore di lattuga alla brace, patata schiacciata e salsa di verdure grigliate</i>	23,90€
Tonno rosso in tempura <i>con avocado affumicato, alghe fritte e teriyaki delle Canarie</i>	28,50€
Pesce del giorno <i>Richiedete al nostro personale la disponibilità del momento</i>	Secondo peso e disponibilità

Carne al Jospier

Coscia di pollo ruspante alla brace <i>con verdure al forno e patate</i>	19,90€
Coppa di maiale iberico Joselito <i>servito con crema al pecorino canario e caponata de verdure</i>	24,50 €
Filetto di manzo <i>con salsa al moscato, verdure fresche di stagione e patate fritte</i>	24,50 €
Maialino da latte canario arrosto <i>mela arrostita e salsa del suo succo</i>	27,50€
Agnello al forno <i>nel suo sugo con ratatouille di verdure</i>	28,50€
Lombo di manzo "disossato" <i>Richiedete al nostro personale la disponibilità del momento</i>	Secondo peso e disponibilità

Tutte le nostre elaborazioni alla brace sono realizzate nel forno JOSPER con legno di quercia.

Non esitate a chiedere il nostro menu per bambini



Dolci

Cheesecake made in Lanzarote <i>con formaggio di capra e biscotto di mais</i>	7,50€
Trittico di cioccolato <i>Crema parigina al cioccolato caramello, mousse al cioccolato 70% e pan di spagna al cioccolato.</i>	8,50€
Ricordi della nonna: "banana schiacciata" <i>Mousse di banana con biscotti e arancia, servita con meringhe</i>	7,50 €
Flan di uovo <i>con fragole di Tinajo e caramello</i>	7,50€
Biscotti tipici di Lanzarote accompagnare il caffè	6,50 €

IGIC INCLUS



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Granos



Soja



Cacahuete



Frutos



Crustáceos



Moluscos



 reservas@likenrestaurante.com

 +34 928 270 587 (35580)

 www.likenrestaurante.com

