

CÉSAR LANZAROTE

La mesa siempre ha sido el centro de esta casa, porque comer es otra forma de mirar.

Aquí empiezan historias, apuestas, impresiones y grandes debates.
Siempre nos quedamos un poco más de lo previsto. Eso es lo bueno.
No hay prisa, en realidad, nunca la hay.

Prueba la isla como la entendemos nosotros: con mimo, con admiración y sobre todo,
con cierto placer secreto.

Bienvenidos a la propuesta de Gonzalo Calzadilla y su equipo, que entre fogones
hacen magia, e Isaac Groba, y toda la sala, que se convierten en los maestros de ceremonias.

ENTRANTES

SANCOCHO DE CHERNE CON CHIPS DE PAPA	26 €
Carpaccio de pescado canario con sorbete de batata, chips de papa bonita y sus mojos	
CÓCTEL DE GAMBA DE LA SANTA	
Cóctel clásico de marisco con salsa rosa casera, con espárrago blanco a la brasa y sorbete de aguacate	30 €
TARTAR DE ATÚN DE NUESTRAS COSTAS	33 €
Tartar de atún aliñado, con sorbete de remolacha y migas de queso feta	
CEVICHE DE PESCADO DE COSTA	32 €
Dados de pescado marinado, con leche de tigre de tuno indio, maíz suflado y uvas marinas	
FLOR DE REMOLACHA CON CREMA DE QUESO DE OVEJA	33 €
Flor de remolacha asada a la sal de Janubio con crema de queso de oveja, eneldo y caviar	

LOS CLÁSICOS DEL CÉSAR

HUEVO FRITO CON PAPAS Y CARABINERO DE LA SANTA A LA BRASA	58 €
Sobre base de sofrito de chorizo de terror	
CHIPS DE MORENA FRITA	23 €
Con su mojo verde	
PULPO A LA BRASA EN MOJO ROJO HERVIDO	32 €
Con cremoso de batata yema	
STEAK TARTAR DE VACA NACIONAL	36 €
Carne de vaca nacional picada a cuchillo elaborada en sala sobre tuétano asado, acompañada de patatas fritas	

ARROCES Y PASTAS

ARROZ DE CARABINEROS DE LA SANTA (min 2 pers/precio por persona) Arroz meloso de carabinero	65 €
ARROZ DE CARNE FIESTA (min 2 pers/precio por persona) La interpretación de un clásico canario en base de arroz de solomillo de cochino negro canario y sus adobos	33 €
TAGLIATELLE CON CARABINERO DE LA SANTA Pasta fresca salteada con jugo reducido de carabineros y carabinero al ajillo	60 €
CARBONARA MARINA CON SALMÓN AHUMADO DE UGA Pasta fresca a la carbona con toques marinos y tosta de pan de algas con salmón	32 €

PESCADOS

SAMA FRITA CON GOFIO DE LA "MOLINA DE SAN BARTOLOME" Con emulsión de mojo verde hervido de la propia sama	28 €
MERLUZA DE LA GRACIOSA CON COSTRA CRUJIENTE Potaje de arbejas y ensalda de berros frescos	31 €
CHERNE NEGRO AL VAPOR Con mejillones y microverduras, cubierto de espuma de carabineros	33 €
PESCADO DEL DÍA À LA CHORON Pescado de nuestras costas soasado, sobre puerro confitado y salsa Choron	32 €

CARNES

PICHÓN SOASADO EN MANTEQUILLA CON REDUCCION DE SU JUGO Escabeche de millo y trigo de Lanzarote guisado	35 €
SOLOMILLO DE VACA NACIONAL A LA BRASA Con salsa de foie, duxelle de hongos y trufa rallada	38 €
ALBÓNDIGAS DE CABRITO EN SU JUGO Con salsa de queso ahumado canario y dados de papa	33 €
CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL En salmorejo conejero con terrina de papa y zanahorias glaseadas	28 €
POTAJE DE CHÍCHAROS Y COCHINO NEGRO La tradición reinterpretada de un guiso de canarias, a base de verduras y cochino negro	26 €

POSTRES

SELECCIÓN DE QUESOS DEL MUNDO (3 o 5 variedades)	22 € / 35 €
TEXTURAS DE CHOCOLATE Chocolate trabajado en distintas elaboraciones y matices de cacao	12 €
PANNA COTTA Clásica panna cotta acompañada de helado de gofio y spéculos	9 €
TARTA DE QUESO AHUMADO DE CANARIAS Con sorbete de tuno (higo indio) canario y galleta de naranja	12 €
TORRIJA CARAMELIZADA Con helado de plátano, toffee de maní y ralladura de lima	14 €

