

CÉSAR LANZAROTE

La table a toujours été le centre de cette maison, car manger est une autre façon de regarder.

C'est ici que commencent les histoires, les paris, les impressions et les grands débats.

Nous restons toujours un peu plus longtemps que prévu. C'est ça le plaisir.

Il n'y a pas de précipitation ; en réalité, il n'y en a jamais.

Découvrez l'île telle que nous la comprenons: avec soin, avec admiration et, surtout, avec un certain plaisir secret.

Bienvenue dans la proposition de Gonzalo Calzadilla et son équipe, qui font de la magie derrière les fourneaux, et de Isaac Groba et toute l'équipe de salle, qui deviennent les maîtres de cérémonie.

ENTRÉES

SANCOCHO DE CHERNE AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE	26 €
Notre carpaccio de poisson des Canaries avec sorbet de patate douce, chips de pommes de terre et mojos traditionnels	
COCKTAIL DE GAMBA DE LA SANTA	30 €
Cocktail de fruits de mer classique avec sauce rose maison, accompagné d'asperge blanche grillée et sorbet à l'avocat	
TARTARE DE THON DE NOS CÔTES	33 €
Tartare de thon assaisonné, accompagné d'un sorbet de betterave et de miettes de feta	
CEVICHE DE POISSON DE CÔTE	32 €
Dés de poisson mariné, leche de tigre au figuier de Barbarie, maïs soufflé et raisins de mer	
FLEUR DE BETTERAVE AVEC CRÈME DE FROMAGE DE BREBIS	33 €
Fleur de betterave rôtie au sel de Janubio avec crème de fromage de brebis, aneth et caviar	

LES CLASSIQUES DU CÉSAR

ŒUF AU PLAT AVEC POMMES DE TERRE ET CARABINERO GRILLÉ DE LA SANTA	58 €
Sur base de sofrito de chorizo de Teror	
CHIPS DE MURÈNE FRITES	23 €
Accompagnées de mojo vert	
POULPE GRILLÉ EN MOJO ROUGE BOUILLI	32 €
Avec purée crémeuse de patate douce et jaune d'œuf	
STEAK TARTARE OF SPANISH BEEF	36 €
Hand-cut Spanish beef, prepared tableside over roasted bone marrow and served with fries	

PLATS DE RIZ ET PÂTE

RIZ AUX CARABINEROS DE LA SANTA (min 2 pers/prix par personne) Riz crémeux aux crevettes Carabinero	65 €
RIZ DE VIANDE FIESTA (min 2 pers/prix par personne) Interprétation d'un classique canarien à base de riz, filet de porc noir des Canaries et ses marinades	33 €
TAGLIATELLE AVEC CARABINERO DE LA SANTA Pâtes fraîches sautées au jus réduit de carabineros et carabinero à l'ail	60 €
CARBONARA MARINE AU SAUMON FUMÉ D'UGA Pâtes fraîches à la carbonara avec touches marines et toast d'algues au saumon	32 €

POISSONS

SAMA FRITE AVEC GOFIO DE LA "MOLINA DE SAN BARTOLOMÉ" Avec émulsion de mojo vert préparée à partir de la sama	28 €
MERLU DE LA GRACIOSA AVEC CROÛTE CROUSTILLANTE Ragoût de pois et salade de cresson frais	31 €
CHERNE NOIR À LA VAPEUR Avec moules et micro-pousses, recouvert d'une espuma de Carabinero	33 €
POISSON DU JOUR À LA CHORON Poisson de nos côtes légèrement saisi, servi sur un lit de poireau confit et sauce Chorón	32 €

VIANDES

PIGEON SAUTÉ AU BEURRE AVEC RÉDUCTION DE JUS Escabèche de maïs et blé de Lanzarote mijoté	35 €
FILET DE BŒUF NATIONAL GRILLÉ Avec sauce au foie, duxelle de champignons et truffe râpée	38 €
BOULETTES DE CHEVREAU DANS LEUR JUS Avec sauce au fromage fumé des Canaries et dés de pommes de terre	33 €
CONTRE-CUISSE DE POULET FERMIER Dans un salmorejo à la mode canarienne avec terrine de pommes de terre et carottes glacées	28 €
RAGOÛT DE POIS ET PORC NOIR Réinterprétation d'un ragoût traditionnel des Canaries à base de légumes et de porc noir des Canaries	26 €

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES DU MONDE (3 ou 5 variétés)	22 € / 35 €
TEXTURES DE CHOCOLAT Une proposition autour du chocolat, travaillée en différentes préparations et nuances de cacao	12 €
PANNA COTTA Panna cotta classique accompagnée de glace au gofio et de spéculoos	9 €
CHEESECAKE FUMÉ DES CANARIES Avec sorbet de figue de Barbarie (tuno) des Canaries et biscuit à l'orange	12 €
TORRIJA CARAMÉLISÉE Avec glace à la banane, toffee aux cacahuètes et zeste de citron vert	14 €

