

## LE MENU DU RESTAURANT

Saveurs, arômes, textures, sons... Au César, restaurant de référence à Lanzarote, vous pouvez savourer les produits locaux à travers quelques plats qui maximisent leurs propriétés en suivant le principe "moins, c'est plus". Profitez d'une expérience gastronomique unique avec des vues spectaculaires et laissez-vous surprendre par l'authenticité des saveurs canariennes.

## PARTAGER

Salade de Pommes de terre et crevettes de la Santa 30 €

Anchois accompagnés 28€

Papaye, Fraise, Mariage ( au vinaigre) ou pain à la tomate

Anchois au vinaigre 18€

Assaisonnées ou Papaye

Pétoncles 16€

Jambon ibérique 35€/100gr

Planche de charcuterie ibérique 28€

Planche de fromages canariens 22€

Couenne de porc assaisonnée 19€

Almogrote canarien 14€

Avocat avec mojo 18€

Murène frite 25€

Salpicón de crevettes 23 €

Boudin noir à étaler 14€

Pommes de terre des canaries et sauce mojo 16€

## CAVIAR

Les prix marqués sont indiqués avec le caviar Amur Beluga.

Salade de pomme de terre César 50€

Purée de chou-fleur 35€

Tartar de thon 48€

Souvenez-vous de notre panna cotta 28€

Demandez nos autres références de caviar

## CONSERVES AMÉLIORÉES

Moules avec chips maison et mayonnaise 22€

Salade de bar 26€

## AVEC LA CUILLÈRE

Soupe Miren 26€

Soupe à l'oignon 16€

## LE POTAGER

Salade "Finca Machinda" 20€

Purée de chou-fleur 15€

Légumes du jardin 19€

## DE LA SANTA

Crevette rouge "acevichada" 26€

Grande crevette rouge avec pomme de terre et oeuf 35€/100gr

## LA MER

Calamar et poisson de roche 32€

Poulpe braisé et céleri-rave 29€

Tartar de thon 28€/48€

Poisson du jour à la braise S/M

## LES VIANDES

Cochon de lait noir des canaries 30€

Lapin au salmorejo 27€

Foie en escabeche 28€

Ravioli de boeuf cremeux 24€

Tortilla de ropa vieja (boeuf et légumes) 26€

Caille Wellintong (2 pax) 55€

## DESSERTS

Lanzarote par Miquel Antoja 10€

Crèmeux d'avocat 8€

Œufs mole 8€

Panna cotta 8€

Polvito uruguayo 8€

Glace de gofio 8€