

GAS  
TRO  
NO  
MIC  
OASIS

LAGOMAR  
RESTAURANTE



## ENTRANTES



*Pan artesanal con 4 tipos de mantequillas caseras*

3,50€

*Bruschetta de la isla con paté de tomate verduras de la huerta, lascas de queso curado, aceite de ajo confitado.*

9,80€

*Papas arrugadas con mojos caramelizados.*

8,50€

*Quesos frito del Chef ; mezcla de quesos de la isla con toques de bacon ahumado, sobre una base de mermelada de higos secos y fruta de temporada*

14,50€

*Carpaccio de Toro*

22€

*Langostinos al ajillo con Pan Langostinos salvajes en un aceite de ajo confitado, con pimientas de la isla y un toque picante*

14,80€

*Coctel de salvajes, aguacate, salsa rosa especial, mango, reducción balsámica*

15,50€

*Nuestro Tartar de salmón Tartar de sálmon, atún, aguacate y mango en un sirope de té verde*

23€

*Vieras al Ron Miel de la palma Vieiras en una reducción de ronmiel artesanal de La Palma*

24€





## ENSALADAS



*Ensalada del huerto;  
Variedad de verduritas frescas de la isla, con duo de reducciones*

*14,50€*

*Ensalada de Aguacate y Gambas;  
Lechugas frescas, langostinos salvajes, aguacate, salsa rosa especial*

*16,40€*

*Ensalada Lagomar;  
Lechugas frescas, verduras de la isla, queso ahumado de Teguisse, panceta ahumada, pollo de corral al jospes, reducción del chef*

*16,90€*

## ARROCES



*Del mar, arroz con atún de Lanzarote y mariscos*

*24.50€ pp min 2*

*Del aire, arroz con bacon ahumado, ajo confitado y pollo de corral al jospes*

*22.50€ pp min 2*

*De la tierra, arroz con verduras de temporada*

*21€ pp min 2*

*Del fuego, arroz caldoso con langostinos salvajes*

*27€ PP. min 2*





## PEQUEÑA ITALIA



*Tagliatelle frutti di mare ;  
Tagliatelle en sabrosa salsa a base de atún de Lanzarote y mariscos.*

19€

*Tagliatelle chacho ;  
Pasta fresca, queso curado, panceta ahumada de cochinillo negro crujiente, azafran, cebolla roja fresca, pollo de corral, nata, vino blanco.*

18€

*Orechini vegetariano ;  
Verduritas de la isla flambeadas al vino blanco, exquisita salsa de tomate, galleta de queso curado*

16,90€

## CARNES



*Surf & Turf  
Cremosa salsa de licor de naranja casera, langostino y solomillo, pure de batata, calabaza, papa y zanahoria, y papa paja o chunky*

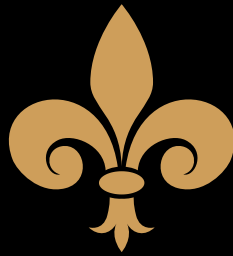
38€

*Entrecote Black Angus;  
300g de nuestra selección de carne black angus, al jasper, servido con duo de salsas*

27€

*Chateaubriand min 2p.  
El clásico corte de carne servido con nuestras mejores salsas*

29,50€



Solomillo de Toro a los 5 quesos canarios ;  
Nuestro solomillo en una espectacular salsa de 5 quesos de las islas y cebolla caramelizada  
25€

*Pollo de corral al cognac ;  
Un clásico de la cocina internacional, llevado al estilo canario*

19,50€

## PESCADOS



Lubina al vino blanco y crema de limón;  
Filete de lubina en una cremosa salsa de limón y vino blanco

27€

Lubina a la espalda al ajo arriero ;  
La lubina al típico estilo canario con ajo arriero creativo

27€

Lubina al papillot ;  
Lubina rellena de verduras de temporada sobre una cama de finas hierbas de la isla, hecha al  
clásico estilo 'papillot'

32€

*Atún de Lanzarote;*  
*Filete de atún sobre reducción de tomate y chimichurri*

25€



Salmón al whiskey Canario;  
Filete de salmón en una cremosa salsa de whiskey ahumado de La Palma

27€

*Bacalao al crispy bacon y cebolla caramelizada ;  
Bacalao al vapor cubierto de cebolla carameliza y crispy bacon*

25€

*Bacalao con Langostinos al ajillo ;  
Bacalao al vapor cubierto en langostinos salvajes al ajillo*

25€

## RECOMENDAMOS



Hamburguesa LagOmar ;  
200g black angus mechado, panceta crujiente, salsa barbacoa al whiskey de La Palma, queso ahumado de Teguise, cebolla caramelizada, lechugas y tomates frescos de la isla

19,50€

## POSTRES



Nuestro chef diseña postres diferentes y exóticos cada día a base de sus mejores recetas y nuevas creaciones.