

Rohkostbar



Austern

Natürlich

6.00

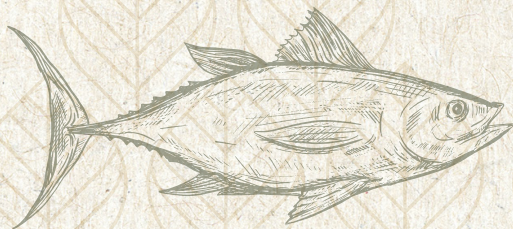
Escabeche

7.00

Scheiben vom gereiften Wolfsbarsch

Säuerliche Soursop-Sauce,
Muskattrauben, frittiertes Mais
und Koriander

16.00



Vorspeisen

Mochi

Gefüllt mit verkohlter
Lauchcreme und La
Santa-Garnelenpulver

5.00

Omelett mit Garnelen

Mit roter Garnelen-Ceviche

7.00

Anchovis

Aus Casa Santoña mit
Ziegenbutter und gegrilltem
Sauerteigbrot

18.00

Marinierter Blauflossen

Thunfisch

Escabeche, Piparra-Emulsion,
grüner Olivennektar und
geräucherte Pickles

19.00

Rindertatar

Mit knusprigem Brioche-Toast

18.00

Gebratene Brioche

Gefüllt mit Meeresfrüchte-Eintopf,
Limettenessenz und Schnittlauch

7.00

Maiskeks mit knusprigem

Schweinebauch

Und kanarischem Mojo

6.00

Vorspeisen und Gemüse



Tinajo Karotten

In verschiedenen Zubereitungen
mit Granatapfel

14.00

Garnelen La Santa

Gegrillte mit Knoblauch-Emulsion
und Noten von
Palmera-Paprikapfeffer-Öl

24.00

Geschmorte Artischocken

Auf dem Grill vollendet, mit Sellerie-
wurzel und Gänseleber-Creme

17.00

Gegrillte Schneeflocken

- Erbsen

Mantecados con grasa de chuleta,
aliño cremoso y matices marinos

15.00

Lanzarote Bio

Tomaten-Salat

Mit Pfeffer-Tahini und weichem
Käse in Olivenöl

14.00

Schweinekruste

Begleitet von einer Emulsion
ihres eigenen Suds

16.00

Reisgerichte und Eintöpfe

Lanzarote - Linsen

Mit Rebhuhn

17.00

Bohneneintopf

Mit Kaninchen und aroma-
tischen Kräutern

18.00

Fragen Sie nach unserem
saisonalen Reis

24.00 Pro person



Geräuchert und Gegrillt



Lubina *Aquararia*

In kanarischer Safran-Sauce

**Dazu kann eine Beilage gewählt werden*

2400

Fang des Tages

Emulsion seines aromatisierten Kollagens

**Dazu kann eine Beilage gewählt werden*

2400

Gereiftes

Rinderfilet

**Dazu kann eine Beilage gewählt werden*

900/100gr.

Lamm - Schulter

Mit endivienhaltiger
Lanzarote-Käse-Sauce und
Walnussöl

2400



Iberisches

Schweinemagott

Mit kanarischer Marinade und
auf Holzkohle geröstetem
saisonaem Gemüse

2300

Unsere Beilagen

Bio-Salat mit Dressing

600

Geröstete Paprika

500

Frittierte kanarische
schwarze Kartoffeln

600

Rossini - Rinderfilet

Mit Bourgogne-Sauce

3000

Brotservice

Saurteigbrot Mit extra nativem
Arbequina-Olivenöl pro Person
aus Oro de Bailén

350 Pro person

Desserts



*Baba, Kakao
und Vanille*

9.00

*Schokolade, Kaffee
und Praliné*

9.00

*Ananas und lokale
aromatische Kräuter*

9.00

*Lanzarote
-Käsekuchen*

8.00

Δ L  R Z

*Wir erfinden ein
klassisches Konzept...*

Ein Vorschlag, bei dem das rohe Produkt im
Mittelpunkt steht.

Erleben Sie Tradition und Moderne in jedem
Bissen. Die Essenz des Produkts, veredelt durch
unsere Küche.