

Los







Lagares

DISFRUTA DE LA AUTÉNTICA
COCINA CANARIA

Menú








Entrantes

CARPACCIO DE ATÚN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS	  	15.50
TARTAR ATÚN CON GUACAMO	   	15.50
STEAK TARTAR	 	19.50
CALAMARES SAHARIANOS CON CEBOLLA COLORADA	 	16.90
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON MAYONES DE GUACAMOLE	  	12.50
TABLA DE QUESOS CANARIOS	   	13.50
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO		20.50
QUESO HERREÑO CON DULCE DE TOMATE Y CILANTRO		11.50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	       	10.50
CROQUETAS DE CHERNE	    	13.50
BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL DE GUARAPO	 	9.50
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO O CHISTORRA		12.50
HUEVOS ESTRELLADOS CON CAMARONES	 	13.50
ESPÁRRAGOS EN TEMPURA CON DULCE DE TOMATE Y SOJA	 	12.50
CALLOS PICANTONES		13.50
CARACOLES PICANTONES		14.50
GAMBAS AL AJILLO		13.50
VIRUTAS DE FOIE CON REDUCCIÓN DE VINO		16.00
PETO AHUMADO DE LA GOMERA CON VINAGRETA TOMATE	 	15.50

Ensaladas

ENSALADA LOS LAGARES	   	13.50
Mezclum de lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada, gominolas de maracuyá, pollo, pipas y aliño de mostaza y miel		
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	   	12.50
Mezclum de lechugas, queso de cabra, tomate, cebolla caramelizada, vinagreta y frutos secos		
ENSALADA DE TOMATES SECOS	 	12.50
Mezclum de lechugas, tomates secos, virutas queso parmesano, cebolla colorada, tomates cherry y vinagreta de mango		
TOMATES LOS LAGARES	 	12.50
Rodajas de tomate, atún ventresca, cebolla caramelizada, pimiento caramelizado y vinagreta de mostaza		
TOMATES ALIÑADOS CON VINAGRE BALSÁMICO		9.50

Canaria

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO ROJO		5.00
GOFIO ESCALDADO CON CEBOLLA COLORADA	     	7.00
ROPA VIEJA		12.00
CARAJACAS ESPECIADAS CON PAPAS ARRUGADAS		13.50
CONEJO EN ADOBO CON PAPAS ARRUGADAS		13.50
CARNE DE COCHINO CON PAPAS ARRUGADAS		12.50
CARNE DE CABRA CON PAPAS ARRUGADAS		13.50

Cuchara

GARBANZADA	12.50
JUDIONES	14.90

Arroz y pasta











ARROZ SEÑORET*		17.50
ARROZ NEGRO*		15.50
ARROZ SECO CON CAMARONES*		22.50
ARROZ CALDOSO CON CAMARONES		22.50

*Precio por persona. Pedido mínimo 2 personas.

Carne

SOLOMILLO URUGUAYO A LA BRASA		22.00
VUELTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON AJO Y PEREJIL		19.50
VUELTAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON AJO Y PEREJIL		14.50
ESCALOPE LOS LAGARES		16.50
BEEF URUGUAYO A LA BRASA		19.50
CODILLO DE CERDO AL HORNO		17.50
COCHINILLO DESHUESADO		28.50
PALETILLA DE CORDERO *Por encargo.		28.00
LAGARTILLO IBÉRICO A LA BRASA		18.50
COCHINILLO SEGOVIANO		28.50
CHULETÓN DE VACA CANARIA *Para 2 personas. Precio según peso.		48.00/ kg

Pescado

BACALAO A LA MARINERA	  	20.50
BACALAO AL AJO TOSTADO		20.50
BACALAO A LA RIOJANA		20.50
BACALAO AL PIL PIL		20.50
CALAMARES SAHARIANOS	  	17.00
DELICIAS DE MERLUZA		14.50
FILETE DE MERLUZA	 	18.00

Postres

POLVITO URUGUAYO	   	6.50
MOUSSE CHOCOLATE CASA	   	5.00
MOUSSE EXTRA MANGO	   	5.50
DELICIAS PEÑA LA VIEJA	    	5.50
HUEVOS MOLE	 	5.50
COULANT CON HELADO	   	5.50
TARTA DE SANTIAGO	    	5.50
VASO LEMON PIE	    	6.00
TARTA DE MANZANA	   	6.00
TARTA DE QUESO	 	6.50
SORBETE DE LIMÓN Sin alcohol	    	5.00
SORBETE DE LIMÓN Con alcohol	    	6.00

Postres

HELADO DE TURRÓN PEÑA LA VIEJA	   	5.00
HELADO DE VAINILLA PEÑA LA VIEJA	  	5.00
CREMA REINA	 	5.00
BROWNIE CON HELADO	    	5.50

Alérgenos

Comuniqué a su camarero,
cualquier tipo de alergia o intolerancia.



GLUTEN



SESAMO



MOSTAZA



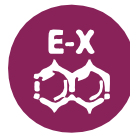
SOJA



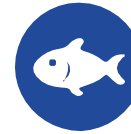
LACTOSA



HUEVO



SULFITOS



PESCADO



MARISCOS



FRUTOS SECOS



ALTRAMECES



APIO



MOLUSCOS



CACAHUETES



Los Lagares



696 21 61 27



RESERVAS
928 28 35 82

Camino a Los Lagares, 13
35017 - Las Palmas de G. C.