

Los



Lagares

DISFRUTA DE LA AUTÉNTICA
COCINA CANARIA

Menú

Entrantes

CARPACCIO DE ATÚN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS	  	17.70
TARTAR ATÚN CON GUACAMOLE	   	17.70
STEAK TARTAR	 	21.00
CALAMARES SAHARIANOS CON CEBOLLA COLORADA	 	19.80
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON MAYONESA DE GUACAMOLE	  	15.00
TABLA DE QUESOS CANARIOS	   	15.00
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O.		26.50
QUESO HERREÑO CON DULCE DE TOMATE Y CILANTRO		12.80
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	       	11.40
CROQUETAS DE CHERNE	    	14.50
BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL DE GUARAPO	 	11.40
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO O CHISTORRA		13.50
HUEVOS ESTRELLADOS CON CAMARONES	 	14.50
ESPÁRRAGOS EN TEMPURA CON DULCE DE TOMATE Y SOJA	 	13.50
CALLOS PICANTONES		14.50
CARACOLES PICANTONES		16.00
GAMBAS AL AJILLO		15.00
VIRUTAS DE FOIE CON REDUCCIÓN DE VINO		17.50
PETO AHUMADO DE LA GOMERA CON VINAGRETA TOMATE	 	18.50

Ensaladas

ENSALADA LOS LAGARES



14.60

Mezclum de lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada, gominolas de maracuyá, pollo, pipas y aliño de mostaza y miel

ENSALADA DE QUESO DE CABRA



13.50

Mezclum de lechugas, queso de cabra, tomate, cebolla caramelizada, vinagreta y frutos secos

ENSALADA DE TOMATES SECOS



13.50

Mezclum de lechugas, tomates secos, virutas queso parmesano, cebolla colorada, tomates cherry y vinagreta de mango

TOMATES LOS LAGARES



13.50

Rodajas de tomate, atún ventresca, cebolla caramelizada, pimiento caramelizado y vinagreta de mostaza

TOMATES ALIÑADOS CON VINAGRE BALSÁMICO



11.50

Canaria

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO ROJO

5.50

GOFIO ESCALDADO CON CEBOLLA COLORADA



7.50

ROPA VIEJA

13.00

CARAJACAS ESPECIADAS CON PAPAS ARRUGADAS

14.60

CONEJO EN ADOBO CON PAPAS ARRUGADAS

14.60

CARNE DE COCHINO CON PAPAS ARRUGADAS

14.00

CARNE DE CABRA CON PAPAS ARRUGADAS



14.50

Cuchara

GARBANZADA

13.60

JUDIONES

16.00




Arroz y pasta

ARROZ SEÑORET *	     	19.00
ARROZ NEGRO *	     	18.00
ARROZ SECO CON CAMARONES *	      	24.00
ARROZ CALDOSO CON CAMARONES *	   	24.00



Carne

SOLOMILLO URUGUAYO A LA BRASA	25.00
VUELTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON AJO Y PEREJIL	22.00
VUELTAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON AJO Y PEREJIL	17.50
ESCALOPE LOS LAGARES  	18.50
BEEF URUGUAYO A LA BRASA	22.00
CODILLO DE CERDO AL HORNO 	19.50
COCHINILLO DESHUESADO	29.90
PALETILLA DE CORDERO *Por encargo.	29.90
LAGARTILLO IBÉRICO A LA BRASA	21.00
COCHINILLO SEGOVIANO	29.80
CHULETÓN DE VACA CANARIA *Para 2 personas. Precio según peso.	51.00/ kg

Pescado

BACALAO A LA MARINERA	  	23.50
BACALAO AL AJO TOSTADO		23.50
BACALAO A LA RIOJANA		23.50
BACALAO AL PIL PIL		23.50
CALAMARES SAHARIANOS	  	19.80
DELICIAS DE MERLUZA		17.00
FILETE DE MERLUZA	 	19.80

Postres

POLVITO URUGUAYO	   	7.00
MOUSSE CHOCOLATE CASA	   	5.60
MOUSSE EXTRA MANGO	   	6.00
DELICIAS PEÑA LA VIEJA	    	6.00
HUEVOS MOLE	 	6.00
COULANT CON HELADO	   	6.50
VASO LEMON PIE	    	6.50
TARTA DE MANZANA	   	6.50
TARTA DE QUESO	 	7.00
SORBETE DE LIMÓN Sin alcohol	    	5.40
SORBETE DE LIMÓN Con alcohol	    	6.50

Postres

HELADO DE TURRÓN PEÑA LA VIEJA	   	5.40
HELADO DE VAINILLA PEÑA LA VIEJA	  	5.40
CREMA REINA PEÑA LA VIEJA	 	5.50
FLAN CASERO	 	5.20

Alérgenos

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



GLUTEN



SESAMO



MOSTAZA



SOJA



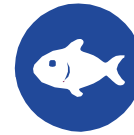
LACTOSA



HUEVO



SULFITOS



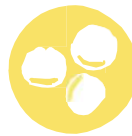
PESCADO



MARISCOS



FRUTOS SECOS



ALTRAMECES



APIO



MOLUSCOS



CACAHUETES



696 21 61 27



RESERVAS

928 28 35 82

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