

Zu Teilen

Unser Korb mit Sauerteigbrot und Ziegenbutter 2,90€ P/P

Kanarische Kartoffel mit "mojo" Soße 8,50€

Jamón Iberico de bellota 100% 31,00 € R, 18 € 1/2 R

Altkanarischer Kartoffelsalat von Teneriffa 17,50€ R, 10,50€ 1/2 R

Geräucherte Burrata aus Gran Canaria mit geröstetem Tomatenkompott 17,50€

Croquettes mit Tomaten und Ziegenkäse 8,50€ (4 uds)

Artesisches Käseplatte, Auswahl von der Insel, mit seiner Honigwabe 21,00 €R,
11,50€ 1/2R €

Fruchtcocktail der Saison, zubereitet als Gazpacho mit goldenem Rum und seiner
maritimen Note 9,50€

Tomaten-Avocado-Salat aus Teneriffa 17,50€

Salat aus "Jareas" (getrocknetem und gesalzenem Fisch), Napfschnecken,
kanarischen Kartoffeln und süß-saurem Essig 22,90€

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Vinaigrette von gerösteten Schalotten 17,50€

Bernsteinmakrele "tiradito" (in Scheiben geschnitten) oder auf Fangbasis mit einer

flüssigen Koriander-Mojo-Sauce 19,00€

Tatar vom roten Thunfisch, Tomatenlab und Katsuobushi 26,70€

Jakobsmuschel auf Avocado und Fruchtchutney 23,50€

Gebratene Gemüsecreme mit Gofio und Käse 9,50€

“Wagyu cecina” 32,00 €

Klassiker sind zurück

Steak Tatar «à l’ancienne» 26,50€

Enten-foie-gras auf dreifach fermentierte MaisBrot-Toast mit einem Extrakt aus
Guarapo 10,70€

Rossini Lendensteak 34,70€

Lammschulter, langsam gegart bei 65° 16h und im Ofen fertig gegart 35,90€

Spanferkelkeule bei niedriger Temperatur gebraten mit Kartoffelterrinen und
Aprikosenmarmelade 35,90€

Ein Tribut an meine Mutter Rosario

Empanadillas gefüllt mit Kaninchen in Salmorejo 4.20€(ud)

Gegrillter Oktopus mit Altkanarischer Kartoffeln, hausgemachten Mojo und unserem Macho-Essig 25,70€

Ropa Vieja Ziegenein-topf 18,70€

Rippchen mit Kartoffeln,mais und Koriander nach der Mörser-Stößel-Methode
13,70€

Ziegenlasagne mit Milchluft 24,50€

Von meer

Gegrillte kanarische Wrackbarsch-Lende mit gebratenem Knoblauch und Koriander
31,50€

Steinbutt-Rückenstück, Seeigel-Reis und Lourdes-Wasser 33,50€

Gefüllter Tintenfisch mit Muschelragout 20,50€

Gegrilltes Thunfisch-Entrecôte (Parpatana) 32,50€

Kabeljau-Confit mit Zwiebelsauce 22,90€

Das Fleisch

Gegrilltes iberisches Schweinefleisch und seine Beilage 31,50€

Jungbullensteak mit Beilage 32,50€

Kanarische Schweinebacke lackiert mit gebratener Ananas Teriyaki und schwarzem

Kartoffelschaum 28,70€

Jungbullensteak mit foie und PX 34,70€

Spezial Zuschnitt von Premiumfleisch "FRAGEN SIE DAS PERSONAL"

Hamburger LB (200 g gereiftes Rindfleisch, geröstete Tomaten, Gurken,
Cheddar-Käse, Majorero-Käsecreme und japanische Mayonnaise) 17,50€

Unsere Saucen für das Fleisch: Béarnaise, Schwarzer Pfeffer und Steinpilze 3,70€

Reisgerichte

Unsere Hummerbrühe (2pers) 65,00€

Iberische Paella (2pers) 49,00€

Paella mit frischem Gemüse der Saison (2pers) 42,00€

Paella mit Fisch und Tintenfisch (2pers) 51,50€

Paella mit schwarzer reis, Tintenfisch und Karabiner (2pers) 60,00€

Fideua a banda“ mit Tintenfisch und Wrackbarsch (2pers) 46,00€

Beilage

Pommes frites 4€

Kanarische Kartoffeln 5€

Kanarischer Tomatensalat 5€

**In Lajar de Bello arbeiten wir mit lokalen und nachhaltigen Produzenten, Fischern
und Viehzüchtern zusammen.**

“IGIC Nicht inbegriffen”

“Das Leben ist hier nicht zum Mitnehmen da, sondern zum Essen”