

Antipasti

Nostra selezione di pane di massa madre e crema spalmabile della casa 2,90€

Patate di Tenerife e mojo della nonna 8,50€

Prosciutto crudo BELLOTA 100% ibérico 31,00R, 18€ 1/2R

Insalata di patate di Tenerife 17,50€ R, 10,50€ 1/2R

Burrata affumicata di Gran Canaria con composta di pomodori arrostiti 17,50€

Crocchette di pomodoro e formaggio di capra 8,50€ (4)

Tagliere di formaggi artigianali delle Isole Canarie con miele 21,00€ R, 11,50€ 1/2R

Cocktail di frutta di stagione stile gaspacho con rum e gamberi 9,50€

Insalata di pomodori e avocado di tenerife 17,50€

Insalata di pesce essiccato con patate e aceto canario agrodolce 22,90€

Carpaccio di capasanta con vinagrette di scalogno arrostito 17,50€

Filetto di ricciola o altro pesce, dipendendo dal pescato, con salsa di coriandolo 19,00€

Tartare di tonno rosso, gelatina di pomodoro e katsuobushi 26,70€

Capasanta su letto di avocado e marmellata di frutta 23,50€

Crema di verdure arrostate con gofio e formaggio 9,50€

Cecina di Wagyu 32,00€

TORNANO I CLASSICI

Steak tartare di filetto all'ancienne 26,50€

Foie gras d'anatra su pane di mais a tripla fermentazione
tostato accompagnato con riduzione di succo di canna da zucchero 10,70€

Filetto Rossini 34,70€

Cosciotto di agnello cotto a 65° per 16 ore e terminato al forno 35,90€

Coscia di maialino da latte cotta a bassa temperatura accompagnata da patate e
confettura di albicocche 35,90€

OMAGGIO A MIA MADRE ROSARIO

Panzerotto di coniglio in salmorejo 4,20€

Tentacoli di polipo alla piastra con patate, mojo artigianale e aceto tipico canario 25,70
€

Ropa vieja di capra (carne di capra, ceci, aglio, cipolla, pomodoro, carote e spezie)
18,70€

Costicine con pure di patate, mais e salsa al coriandolo 13,70€

Lasagna di carne di capra con schiuma di latte di capra 24,50€

DEL MARE

Filetto di cernia alla piastra con aglio fritto e coriandolo 31,50€

Filetto di rombo accompagnato da riso mantecato di ricci di mare e “acqua de Lourdes” 33,50€

Calamaro ripieno con ragú di cozze 20,50€

Filetto di tonno scottato (parpatana) 32,50€

Baccalá caramellato con crema di cipolle 22,90€

LE CARNI

Maiale ibérico grigliato e il suo contorno 31,50€

Filetto di vitello alla griglia con guarnizioni 32,50€

Guancia di maiale canario laccato con salsa teriyaki, ananas grigliato e crema di patate nere 28,70€

Filetto con foie e salsa PX 34,70€

Taglio speciale di carne Premium (Chiedi il prezzo)

Burger LB (200 g di manzo stagionato, pomodoro arrosto, sottaceti, formaggio cheddar, crema di formaggio majorero e maionese giapponese) 17,50€

Salsa per carne: Bearnaise, pepe e funghi 3,70€

IL NOSTRO RISO

Riso caldoso all'astice 65,00€

Paella di Ibéricos 49,00€

Paella con verdure fresche 42,00€

Paella di pesce e seppie 51,50€

Paella di riso nero, seppie e gamberoni rossi 60,00€

Fideua a banda con seppie e cernia 46,00€

Contorni:

Patate fritte 4€

Patate Canaria 5€

Insalata di pomodoro Canario 5€

“A Lajar de Bello Lavoriamo con produttori, pescatori e prodotto locale”

“IGIC non incluso”

“La vita non è per il cibo da asporto, è per mangiare qui”