



# MENÚ

---

# VINOS



CASTILLO DE SAN JOSÉ

RESTAURANTE

Agosto 2021



POR TU  
SEGURIDAD  
MENÚ DE UN  
SÓLO USO



## Entrantes

Ensalada de tomate, papaya, y tapenade de aceituna negra	10,00 €
Timbal de langostinos, guacamole y láminas crujientes de manzana, aderezado con la salsa de sus corales	11,50 €
Croquetas de almogrote con parmentier de batata y trufa	11,00 €
Rulo de cabra caramelizado con granizado de plátano	11,50 €
Ceviche de atún canario con toque de gofio y maracuyá	14,00 €
Terrina de foie e higos con reducción de armañac	13,00 €
Rejo de pulpo glaseado con mojo y puré de batata yema	15,00 €
Ensalada templada de solomillo, lechugas tiernas y vinagreta de frutos rojos	12,00 €
"Revuelto conejero" (Huevos revueltos con cherne desalado, cebolla confitada y papas)	12,00 €

## Menú de Degustación

Terrina de foie rellena de mermelada e higos
Croquetas de almogrote con parmentier de batata y trufa
Ensalada de tomate canario, papaya y tapenade de aceituna negra
"El calamar del Castillo" Escacho de papas, algas, crema de ajo y la salsa de su tinta
Taco crujiente de cochino canario y batata yema
Trifle de chocolate

\*Menú degustación elaborado a partir de sabores y productos locales.  
El Menú es para mesa completa.

Precio por persona. 42,00 €

\*Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal (1,50 €)

\*Todos los pescados servidos en crudo han sido sometidos a congelación previa, siguiendo términos establecidos en RD. 1420/2006, para la eliminación de anisakis.

\*Tenemos a su disposición la carta de alérgenos. Para cualquier duda consulte a nuestro personal.

IGIC incluido

## Del Mar

"El pescado de Manrique" Filetes de pescado de temporada, crema de caldo tradicional de papas, calabaza confitada, mojos y batata	19,50 €
Nuestras delicias de cherne con langostinos	21,00 €
"El calamar del Castillo" Escacho de papas, algas, crema de ajo y la salsa de su tinta	18,00 €
Lomo de atún canario tratado como un Tataki	18,00 €
Arroz meloso marinero	16,00 €

## Carnes

Entrecot de vacuno a la parrilla, trinchado y aderezado flor de sal de la isla (350 g. aprox.)	18,50 €
Taco crujiente de cochino canario y batata yema	20,00 €
Rulo de carne de cabra envuelta en batata	18,00 €
Paletilla de cordero a la miel, pimientos asados y papas	24,00 €
Solomillo de res a la pimienta palmera	18,00 €
Steak Tartar de vacuno, aderezado en sala	22,00 €

## El mundo dulce

Trifle de chocolate	6,50 €
Helado de mojito sobre crumble de limón	6,00 €
Coulant de chocolate negro y almendras, relleno de caramelo	6,75 €
Copa de yogur de leche de cabra y cerezas	6,25 €
Milhojas de hojaldre relleno de crema pastelera y chantilly con chocolate templado	6,50 €

## Para los más "chinijos"

Pollo empanado	7,00 €
Espaguetis con tomate o boloñesa	6,00 €
Filete de cherne a la plancha	8,50 €

## Vinos blancos secos

<b>Los Bermejós, Bermejo</b> Malvasía Volcánica de producción ecológica	18,50 €
<b>Martinón</b> Malvasía Volcánica	18,50 €
<b>Vega de Yuco, Gara</b> Malvasía Volcánica	23,00 €
<b>El Grifo, Colección</b> Malvasía Volcánica	18,00 €
<b>Rubicón, Amalia</b> Malvasía Volcánica	24,00 €
<b>Tisalaya</b> Diego, criado sobre sus lías	23,50 €
<b>El Grifo, Lías</b> Malvasía Volcánica	26,00 €
<b>Stratvs</b> Malvasía Volcánica	18,50 €

## Vinos Blanc de Noir

<b>Martinón, Blanc de Noirs</b> Listán Negro	20,00 €
---	---------

## Vinos blancos crianza

<b>Vulcano</b> Malvasía Volcánica, criado en barrica	22,00 €
<b>Stratvs, Finca Las Palmeras,</b> Malvasía Volcánica seco fermentado en barrica	20,00 €
<b>Puro Rofe Viñateros</b> <b>Chibusque</b> Diego	37,00 €
<b>Reymar, Los Perdomos</b> Malvasía Volcánica seco criado sobre sus lías	19,50 €

<b>Guiguan</b> Malvasía Volcánica criado sobre sus lías	20,00 €
---	---------

## Vinos espumosos

<b>El Grifo</b> Malvasía Volcánica, Brut Nature	25,50 €
<b>Los Bermejós, Bermejo</b> Malvasía Volcánica, Brut Nature	29,00 €

## Copa de vino Selección D.O. Lanzarote

<b>Blanco selección</b>	3,30 €
<b>Rosado selección</b>	3,30 €
<b>Tinto selección</b>	3,30 €
<b>Dulce Moscatel selección</b>	3,30 €

## Vinos rosados

<b>Vulcano</b>	19,00 €
<b>Vega de Yuco, Gara</b> Rosado de Lágrima	23,00 €

## Vinos tintos

<b>Los Bermejós, Bermejo</b> Listán Negro, maduración carbónica	19,00 €
<b>Los Bermejós</b> Listán Negro, tinto ecológico	19,00 €
<b>Vega de Yuco, Gara</b> Listán Negro y Syrah, maduración en roble	25,50 €
<b>La Geria, Manto Selección</b> Listán Negro	20,00 €
<b>Rubicón</b> Joven, Listán Negro, barrica	21,00 €
<b>Stratvs</b> Joven, Listán Negro y Syrah	20,00 €
<b>Taro Vinícola, Taro</b> Listán Negro	32,50 €

<b>Tierra de volcanes</b>	19,00 €
---------------------------	---------

<b>Bermejo, Magnum</b> Listán negro, maceración tradicional barrica (1,5 l.)	26,00 €
--	---------

<b>El Grifo, Ariana</b> Listán Negro y Syrah	25,50 €
---	---------

<b>El Grifo, Reserva de la familia</b>	49,00 €
--	---------

## Vinos semi dulces

<b>Los Bermejós, Bermejo</b> Malvasía Volcánica	18,50 €
--	---------

<b>Rubicón</b> Malvasía Volcánica	20,00 €
--------------------------------------	---------

<b>La Geria, Manto</b> Malvasía Volcánica	18,50 €
--	---------

## Vinos dulces

<b>El Grifo, Canari</b> Malvasía Volcánica	133,50 €
---	----------

<b>Vulcano</b> Moscatel de Alejandría	42,50 €
--	---------

<b>Los Bermejós, Bermejo</b> Naturalmente dulce	27,00 €
--	---------

<b>Rubicón</b> Moscatel de Alejandría	58,50 €
--	---------

\*Todos los vinos de este establecimiento son de la DO Lanzarote. \*Todas las botellas son de 75 cl. menos las marcadas con otro volumen. IGIC incluido.



**CASTILLO DE SAN JOSÉ**  

---

**RESTAURANTE**