

ES

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 arañac	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	8,50 €

Vinos blancos secos

Los Bermejos, Bermejo 18,50 €
Malvasía Volcánica de producción ecológica

Martinón 18,50 €
Malvasía Volcánica

Vega de Yuco, Gara 23,00 €
Malvasía Volcánica

El Grifo, Colección 18,00 €
Malvasía Volcánica

Rubicón, Amalia 24,00 €
Malvasía Volcánica

Tisalaya 23,50 €
Diego, criado sobre sus lías

El Grifo, Lías 26,00 €
Malvasía Volcánica

Stratvs 18,50€
Malvasia Volcanica

Vinos Blanc de Noir

Martinón, Blanc de Noirs 20,00 €
Listán Negro

Vinos blancos crianza

Vulcano 22,00 €
Malvasía Volcánica, criado en barrica

Stratvs, Finca Las Palmeras, 20,00 €
Malvasía Volcánica seco fermentado en barrica

Puro Rofe Viñateros 37,00 €
Chibusque
Diego

Reymar, Los Perdomos 19,50 €
Malvasía Volcánica seco criado sobre sus lías

Guiguan 20,00 €
Malvasía Volcánica criado sobre sus lías

Vinos espumosos

El Grifo 25,50 €
Malvasía Volcánica, Brut Nature

Los Bermejos, Bermejo 29,00 €
Malvasía Volcánica, Brut Nature

Copa de vino Selección D.O. Lanzarote

Blanco selección 3,30 €

Rosado selección 3,30 €

Tinto selección 3,30 €

Dulce Moscatel selección 3,30 €

Vinos rosados

Vulcano 19,00 €

Vega de Yuco, Gara 23,00 €
Rosado de Lágrima

Vinos tintos

Los Bermejos, Bermejo 19,00 €
Listán Negro, maduración carbónica

Los Bermejos 19,00 €
Listán Negro, tinto ecológico

Vega de Yuco, Gara 25,50 €
Listán Negro y Syrah, maduración en roble

La Geria, Manto S elección 20,00 €
Listán Negro

Rubicón 21,00 €
Joven, Listán Negro, barrica

Stratvs 20,00 €
Joven, Listán Negro y Syrah

Taro Vinícola , Taro 32,50 €
Listán Negro

Tierra de volcanes 19,00 €

Bermejo, Magnum 26,00 €
Listán negro, maceración tradicional barrica (1,5 l.)

El Grifo, Ariana 25,50 €
Listán Negro y Syrah

El Grifo, Reserva de la familia 49,00 €

Vinos semi dulces

Los Bermejos, Bermejo 18,50 €
Malvasía Volcánica

Rubicón 20,00 €
Malvasía Volcánica

La Geria, Manto 18,50 €
Malvasía Volcánica

Vinos dulces

El Grifo, Canari 133,50 €
Malvasía Volcánica

Vulcano 42,50 €
Moscatel de Alejandría

Los Bermejos, Bermejo 27,00 €
Naturalmente dulce

Rubicón 58,50 €
Moscatel de Alejandría

*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