

restaurante
LAGUNA
NIVARIA

EL COMIENZO...


Crema de calabaza ahumada con jengibre, leche de coco, foie y huevo a baja cocción  5,30
Lactosa, huevo

Croquetas de patudo, mayonesa de kimchee y tartar suave (6 unid) 7,20
Lactosa, huevo, pescado, sésamo

Tabla de quesos canarios  14,50
Lactosa, frutos secos

Pata asada de cochino negro, con mojo de su manteca 8,80
Sulfitos

Gyozas de cochino negro, alioli de ajo asado, chicharrones de gofio y avellanas 12,00
Cereales con gluten, huevo, soja, frutos secos

Ensalada de tomates ecológicos, cebolla roja, aguacate, berros y queso gomero  8,80
Lácteos, sulfitos


Ensalada de bacalao a baja temperatura, aceitunas negras y vinagreta de parchita y naranjas  10,60
Pescado, sulfitos

Wok de pasta fresca, yema curada, almejas y carabinero  15,60
Huevo, soja, crustáceos, marisco

EL CHEF RECOMIENDA...

Tartar de atún marinado en pimienta palmera sobre aguacate, tomate encurtido en vinagre macho y chips de yuca con alioli de wasabi 11,90
Pescado, huevo, sulfitos

Mi arroz negro bajo carpaccio de langostinos, emulsión de sus cabezas y alioli de alga 12,00
Huevo, pescado, marisco

Menestra ecológica "La Vizcaína"  10,00

Pan por persona 1,30

Apto para vegetarianos 

Opción adaptable para vegetarianos 

La mayoría de las frutas, verduras y huevos utilizados para elaborar nuestros platos son de cultivo ecológico de nuestra propia "Finca La Vizcaína", situada en Valle de Guerra, La Laguna

restaurante
LAGUNA
NIVARIA

MIRADA AL MAR...

Fritura de pulpo, vinagreta de pimientos de canarias, batata y fondo de mar 17,20

Cereales con gluten, sulfitos, pescado, marisco, apio

Sama asada con jugo de lapas y setas salvajes 14,20

Pescado, apio

Lubina frita entera sobre chirivía, judías y algas 13,60

Pescado, cereales con gluten

Bacalao a baja temperatura con encebollado tradicional y papa negra 14,80

Pescado

Vieja embarrada y asada, en hoja de plátano, yuca y caldo andino 13,00

Pescado, sulfitos, crustáceos

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE ...

Paletilla de cordero en aroma de cerveza, col fermentada y hongos 17,00

Cereales con gluten, sulfitos

Chuleta de cochino negro, papas confitadas en mantequilla y vainilla a la provenzal, con pimientos de padrón 21,00

Lácteos

Carrillera de ternera, cebollas asadas y tierra de mojo rojo con crema de papa negra 14,60

Cereales con gluten, sulfitos, lácteos, huevo

Preso ibérica marinada en Kimchee y papas negras en 2 texturas 17,20

Pescado, lácteos

Lomo alto de ternera (maduración más de 40 días) puré de papa negra y verduras ecológicas 17,90

Lácteos

Paletillas de conejo a baja cocción, sobre puré de papa bonita, espinaca, cebollas y mojo en dos texturas 13,00

Cereales con gluten, lácteos

La mayoría de las frutas, verduras y huevos utilizados para elaborar nuestros platos son de cultivo ecológico de nuestra propia "Finca La Vizcaína", situada en Valle de Guerra, La Laguna

restaurante
LAGUNA
NIVARIA

TERRITORIO DULCE...

Helado de leche asada con bizcocho de limón, garrapiñados y crujiente de yogurt de cabra 6,20

Cereales con gluten, lácteos, huevos

Otro postre de frutas 5,20

Lácteos

Volcán de chocolate con helado de café, ron y naranja confitada 5,80

Cereales con gluten, lácteos, huevos

Tarta de zanahoria, sobre crema toffee salada y helado de avellana con aroma de enebro 6,00

Frutos secos

Lingote de chocolate, plátano y tierra de comino 5,20

Lácteos, huevos

Todos nuestros precios son en euros e incluyen IGIC

Consulte nuestros menús de grupos y eventos especiales
Cocktails · Bautizos · Bodas · Comuniones · Cenas de Empresas · Comidas familiares