



Restaurante
& Pool Bar
la Brasserie

EL MENÚ INCLUYE

- Buffet de ensalada.
- Plato principal a la carta (1 a elegir).
- Postre (1 a elegir).
- Vino tinto, blanco o rosado de la casa (1 botella/mesa).

- * En caso de padecer alguna alergia alimentaria, consulte a su camarero.
- * Clientes sin invitación: Precio de la cena 30€/persona (TI y MP 50% dto.).
- * Bebida no incluida en Media Pensión.

BUFFET DE ENTRANTES

- **Ensalada Niçoise:** patatas, huevos, aceitunas negras, tomate, atún, anchoas, lechuga, queso Gruyere, vinagreta de mostaza.
- **Ensalada Brasserie:** espinacas, queso rulo de cabra, frutos secos vinagreta de miel de palma.
- **Selección de paté y Tostadas:** con mi-cuit de foie gras, paté Ardennes, paté de canard, pudding de hortaliza.
- **Quiche Lorraine:** con crema de queso especiado.
- **Ensalada de tomate bio, cebolla roja, queso fresco:** aderezada con vinagre de sherry y aceite virgen de oliva.
- **Selección de brotes, lechugas y crudités.**

LAS TABLAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS

- Brie, rulo de cabra, queso azul, queso majorero.
- Lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón ibérico y salchichón ibérico.

NUESTRO BUFFET DE PANES

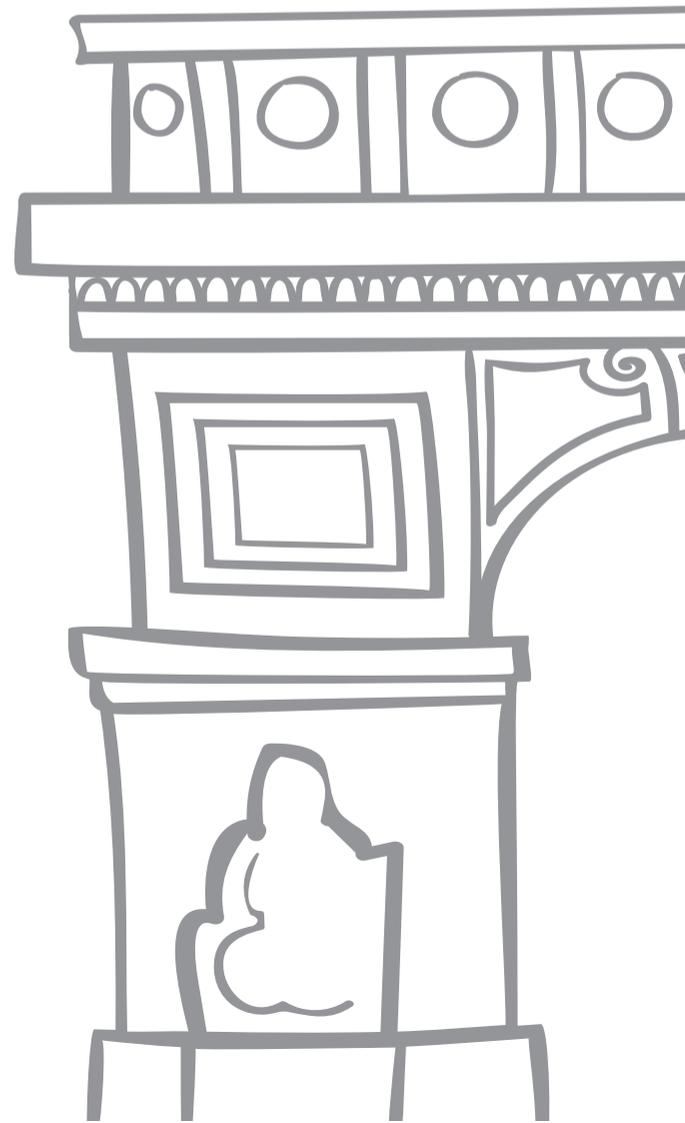
SOPAS

- **Sopa de cebolla:** con cebolla caramelizada y tostón de queso.
- **Vichyssoise:** con puerro braseado.

PESCADOS ELABORADOS EN NUESTRA BRASA

- Filete de pescado de la isla.
- Lomo de rodaballo.
- Suprema de salmón.

Todos nuestros pescados se sirven con papas arrugadas, verdura asada al Jospier aromatizada al ajo y tomillo, velouté de cebollino al vino de Malvasia.



CARNES ASADAS EN NUESTRO JOSPER

- Lomo alto de ternera.
- Presa ibérica.
- Pechuga de pollo.
- Baby back ribs aromatizada con Jack Daniel's y salsa BBQ.
- Hamburguesa de Black Angus 200gr.
- Tarrina de cordero.
- Chorizos parrilleros.
- Parrillada de carne (mín. 2 personas).
- Tbone Steak (mín. 2 personas).

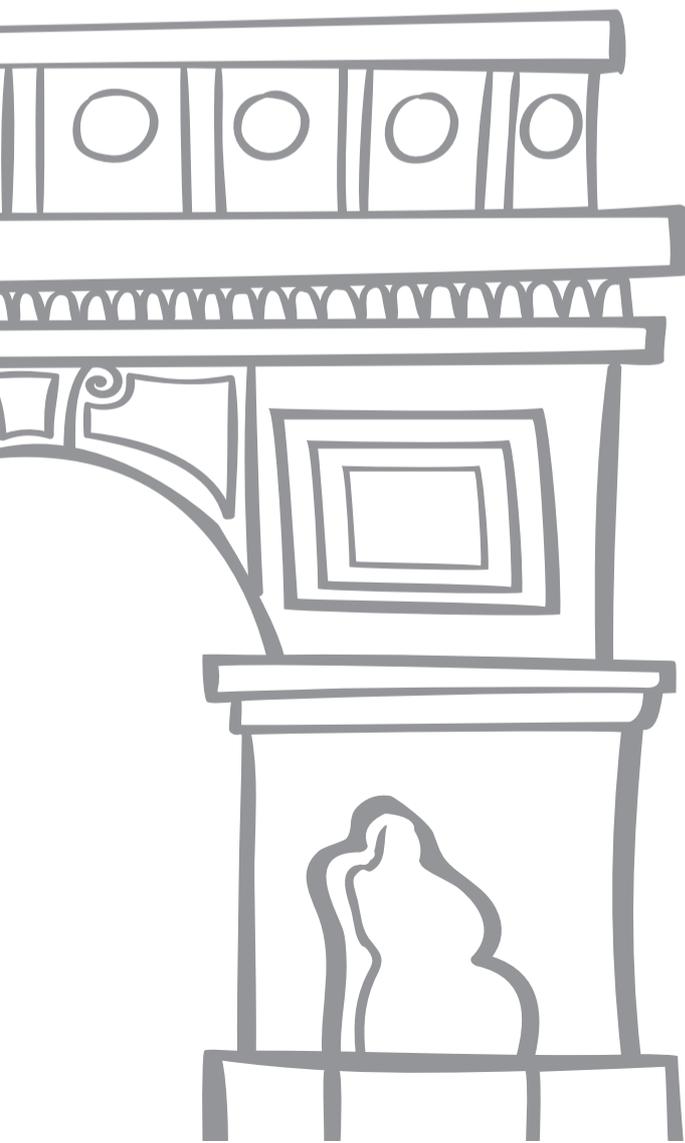
Todas nuestras carnes se servirán con puré de batata a la canela, verdura asada al Josper, mazorca de maíz a la brasa y gel de manzana.

NUESTRO RINCÓN VEGETARIANO

- Crepes rellenas de setas trufadas y queso ahumado.
- Tagliolini con escalibada, tomate, albahaca y aceite de hierbas.
- Huevos a la lanzaroteña con trufa: pimientos asados, tomates, huevos, crema de trufa.
- Hamburguesa de soja con verdura asada y patatas fritas.

POSTRES

- Crème brûlée.
- Fondant de chocolate con helado de vainilla.
- Cheese cake con salsa de moras de Lanzarote.
- Tarta tatin con crema inglesa.
- Sorbete de limón.
- Helados mixtos.





Avda. Faro Pechiguera, 1. 35580. Playa Blanca, Yaiza. Lanzarote
T. (+34) 928 518 000 | lanzarote.recepcion@hoteleselba.com
www.hoteleselba.com