



Restaurante
& Pool Bar
la Brasserie

IL MENU COMPRENDE

- Buffet di insalate.
- Piatto principale à la carta.
- Dessert (1 da scegliere).
- Vino della casa rosso, bianco o rosa (1 bottiglia / tavola).

- * In caso di allergia alimentare, consultare il cameriere.
- * Clienti senza invito: prezzo cena € 30 / persona (sconto TI e MP 50%).
- * Bevanda non inclusa nella mezza pensione.

IL BUFFET DEGLI ANTIPASTI

- **Insalata Niçoise:** patate, uova, olive nere, pomodori, tonno, acciughe, lattuga, formaggio groviera, prosciutto, vinagretta di senape.
- **Insalata Brasserie:** spinaci formaggio rullo di capra, frutti secchi, vinagretta al miele di palma.
- **Selezione di paté e Tostas:** mi-cuit di foie gras, patè di Ardenneis, patè di canard, tarrina di verdure.
- **Quiche Lorraine:** con crema di formaggio speziato.
- **Insalata di pomodori biologici, cipolla rossa, formaggio fresco:** condito con aceto di sherry e olio d'oliva vergine.
- Buffet di insalate.

I TAGLIERI DEI FORMAGGI E DEI SALUMI

- Brie, rullo di capra, formaggio erborinato, formaggio majorero.
- Lomo ibérico, salame ibérico, prosciutto ibérico e chorizo ibérico.

IL NOSTRO BUFFET DEL PANE

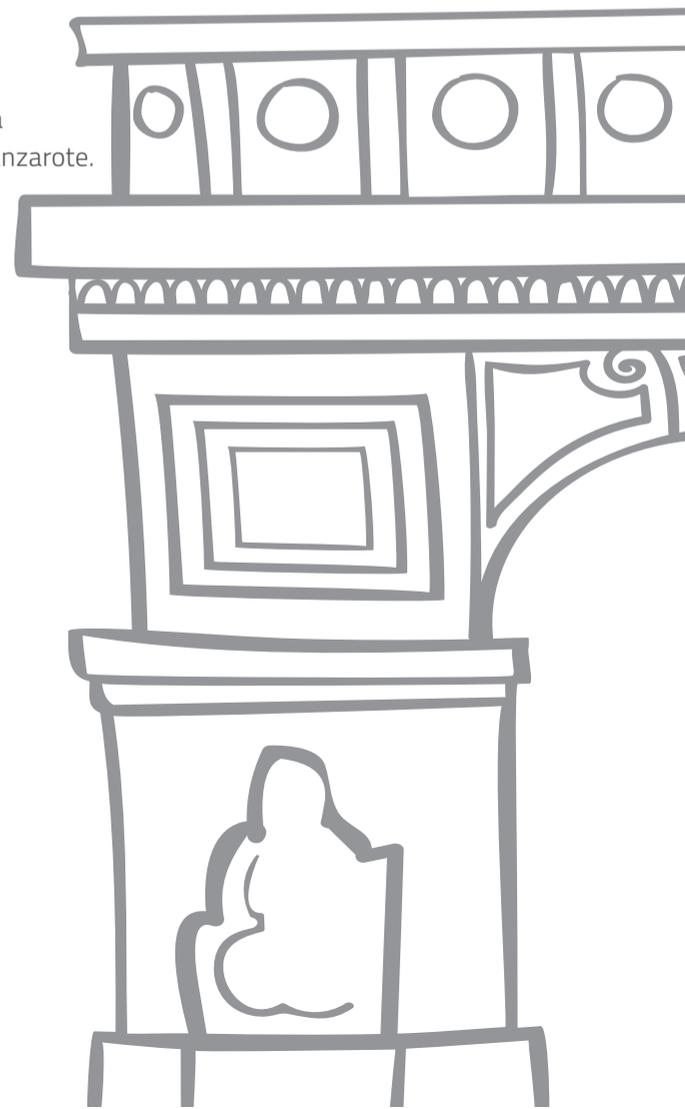
ZUPPE

- **Zuppa di cipolle:** con cipolla caramellata e crostino di formaggio.
- **Vichyssoise:** con porro stufato a bassa temperatura.

PESCE PREPARATO NELLA NOSTRA GRIGLIA

- Filetto di pesce dell'isola.
- Filetto di rombo.
- Filetto di salmone.

Tutti i nostri pesci sono serviti con "papas arrugadas" patate, verdure arrostate al forno a carbone aromatizzate con aglio e timo, vellutata di erba cipollina con vino Malvasia di Lanzarote.



CARNE ARROSTITA NEL NOSTRO BARBACOA JOSPER

- Entrecôte di manzo.
- "Presa ibérica" capocollo di maiale.
- Petto di pollo ruspante.
- Costine di maiale aromatizzate con Jack Daniel e salsa barbecue.
- Hamburger di Black Angus 200gr.
- Sformato di agnello cotto a bassa temperatura.
- Salamini Alla Griglia.
- Grigliata mista di carne (min. 2 persone).
- "T-bone" costata di manzo (min. 2 persone).

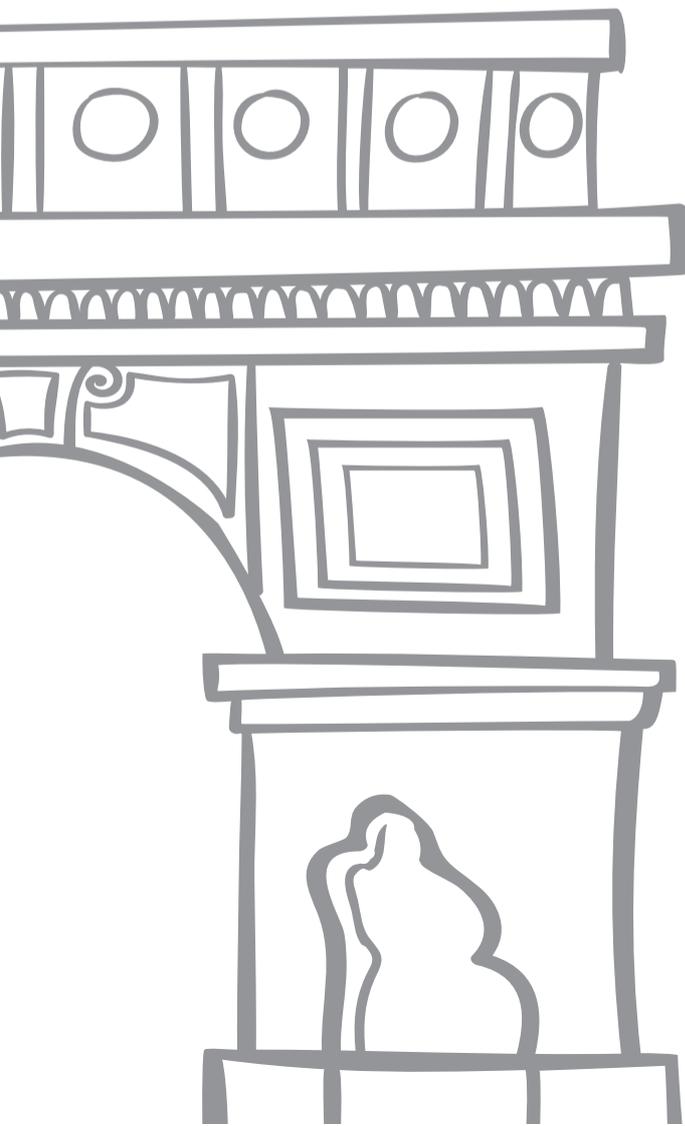
Tutte le nostre carni saranno servite con pure di patate dolci alla cannella, verdure arrosto Josper, pannocchia di mais grigliata e puré di mela.

IL NOSTRO ANGOLO VEGETARIANO

- Crepes ripiene di funghi al tartufo e formaggio affumicato.
- Tagliolini con verdura, pomodoro, basilico e olio alle erbe.
- Uovo al tartufo Lanzarote style: peperoni arrostiti, pomodori, uova, crema al tartufo.
- Hamburger di soia con verdure arrosto e patatine fritte.

DOLCI

- Crème brûlée.
- "Fondant" tortino cremoso al cioccolato con gelato alla vaniglia.
- Cheese cake con salsa di more di Lanzarote.
- Tarte Tatin con crema inglese.
- Sorbetto Al Limone.
- Gelato.





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