



ELBA LANZAROTE
ROYAL VILLAGE RESORT ****



POISSONS & FRUITS DE MER – TABLE DU CHEF

Cascade de fruits de mer composée de :

Crevettes

Boca pecho

Huîtres

Coquilles Saint-Jacques

Crevette rouge argentine pelée

Palourdes

Moules

Nécores

Langoustines

Pattes de crabe royal

Servis avec : mayonnaise aux agrumes, sauce piquante, garniture classique hachée, câpres, citron, Tabasco, etc.

SUSHI

Tekamakis thon et saumon Ceviche oriental de poisson blanc Makis, Futomakis et Nigiris variés California roll Maki fruits de mer et fromage Gyozas Siu lung bao Mini bao buns farcis

Servis avec : sauce soja, wasabi, gingembre, chili doux, Sriracha, etc.

VEGAN

Dahl sauté Légumes croustillants façon indienne Sauté de céréales avec légumes Panais rôti au miel

RIZ

Riz crémeux aux fruits de mer

STATION DE DÉCOUPE

Beef Wellington avec sauce Périgord Poularde farcie au jambon et pistaches

Elba
Lanzarote
Royal Village Resort

* * * *



WOK EN DIRECT

Fruits de mer Bœuf tranché Porc ibérique tranché Oignon Poivrons verts, rouge et jaune Ail Gingembre Chou chinois Coriandre Persil

Avec sauce huître, sauce soja et sauce chili douce

PÂTES & PIZZAS

Pâtes farcies aux fruits de mer Spaghettis Macaronis

Servis avec sauces Bolognese, Carbonara, Tomate & basilic et Truffe

Coupes de parmesan râpé, pesto et pesto rouge Lasagne de joue braisée à la truffe et parmesan affiné Pizza champignons & truffe Pizza tomate, basilic & pancetta Pizza Margherita

SÉLECTION CHAUDE

Espadon sur sofrito d'agrumes
Turbot sauce champagne
Bouquet d'asperges au bacon
Mille-feuille de légumes rôtis
Canard confit sur royale pomme & fruits rouges
Filet de porc ibérique sauce aux fruits secs
Légumes aux canneberges et noix
Pommes de terre au foie gras





GRILLADES

Filet de bœuf Côtelette d'agneau de lait Suprême de mérou Saumon sauvage Papas arrugadas avec mojos Frites

CHARCUTERIE & FROMAGES FROMAGES

Cheddar cave-aged
Wensleydale chocolat & orange
Cabrales au cidre
Patamula
Torta del Casar
Fromages artisanaux des Canaries

CHARCUTERIE

Jambon ibérique tranché Chorizo ibérique Salchichón ibérique Lomo ibérique Cecina Black Angus Sobrasada majorquine

Servis avec confitures, tomate râpée et sélection de pains, toasts et pains aux fruits et noix.

SÉLECTION FROIDE

Salade arabe
Salade nordique
Salade de pommes de terre truffée au jambon ibérique
Escabèche de thon maison au vinaigre de Xérès D.O.
Concombre farci de mousse de saumon
Tartare de bœuf avec espuma de parmesan
Poivrons piquillo farcis à la morue
Carpaccio de presa ibérique avec salade de céleri-rave

Crudités avec dips variés: houmous, babaganoush, tzatziki, focaccia & grissinis





Fromages à l'huile Olives à l'huile Pâté au Porto maison Pâté fines herbes maison Foie de canard

Servis avec toasts, confitures et pickles

Brioche saumon & caviar Mini pochette de fromage de chèvre Chic-kone

DESSERTS

Miniatures sucrées
Mini baklava
Assortiment de desserts chocolatés
Assortiment de desserts fantaisie
Mini macarons
Biscuits à la noix de coco
Truffe chocolat blanc
Gâteau de panais
Semifreddo chocolat
Gâteau au citron
Feuilletés variés
Mousses et gelées variées
Riz au lait

CAVE YAIZA & MIRADOR

Boissons non alcoolisées & bières El Grifo Blanc – D.O. Lanzarote Óbalo Rouge Crianza – D.O. Rioja Freixenet Blanc de Blancs – D.O. Cava Cafés & Infusions Eaux minérales

Boissons incluses uniquement en formule Tout Inclus

