



Entrantes

dunas
de FAMARA

APERITIVOS DE LA CASA Chorizo Chacón y Clipper de fresa pan de Los Valles y mantequilla de ajos asados	3,50€
TRUCHAS DE CONEJO En salmorejo canario con crema de queso	2,80€/UD
FOCCACIA DE SARDINAS Crema de cebolla asada y espuma de rábanos	7,90€
PAPAS ARRUGADAS Con sus mojos	4,80€
CROQUETAS De Puchero canario con mahonesa de millo	8,50€
ENSALADILLA DUNAS Con chips de morena,tallarines de calamar y gambas	9,90€
SALPICÓN DUNAS Lomo de pescado al vapor,ensalada gourmet, sepia y langostinos	12,80€
CEVICHE DE PESCADO DE LA ISLA Con mahonesa de cebolla asada	15,50€
QUESO AHUMADO FRITO Muy crujiente,chutney de plátano y brotes	11,50€
ENSALADA LANZAROTE Con lentejas,tomate dulce,vinagreta de verduras y tofu	9,90€
ENSALADA DE TOMATES Tomates de la isla especiados,lascas de queso Flor de Luz y albahaca	9,80€
ENSALADA DE COL FERMENTADA Mix de col,remolacha,judías verdes y brotes	10,50€
ROSA DE MANGO Salmón ahumado,mango,vinagreta de mostaza y yema campera	13,50€
JAREAS FRESCALES A LA BRASA Plátano en tempura, tomate concaseé y hojas frescas	12,90€

Arroz



dunas
de FAMARA

(MIN. 2 PERSONAS)

ARROZ DE LA HUERTA 15,50€/P.P
Con espinacas y mahonesa de cebolla asada

ARROZ CALDOSO DE CANGREJO Y ERIZO 20,50€/P.P

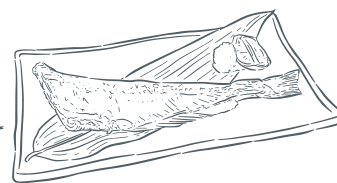
ARROZ MELOSO DE CARABINEROS 22,00€/P.P

ARROZ NEGRO 15,90€/P.P
Con chipirones y pescado de roca

FIDEOS COSTEROS 15,50€/P.P
Con pescado y marisco

FALSO RISOTTO DE VERDURAS 16,90€
Con trigo,coliflor y queso de cabra
(Se sirve de forma individual)

Pescados



ATÚN MARINADO AL MOMENTO 18,50€
Con verduras encurtidas y aguacate

TACOS DE CHERNE 18,90€
Con su brandada,cremoso de batata yema
y mucho gofio

PESCADO DE LA ISLA 19,50€
Con papas "A LA IMPORTANCIA"

LANZAROTE EN UNA FRITURA 18,90€
De pescado de roca,aguacate y queso de cabra

PESCADO DEL DÍA A LA BRASA
Precio según mercado

Carnes

dunas
de FAMARA

COSTILLAS Y PIÑAS AL CARBÓN 16,90€
Pan de millo y espuma de millo

COCHINO EN ADOBO Y BRASEADO 15,80€
Cremoso de papas de los valles y morritos crujientes

SOLOMILLO DE CORDERO BRASEADO 18,80€
Batatas y mango a la parrilla y cóctel de limón

PRESA IBÉRICA AHUMADA EN CASA 18,50€
Mini pisto de verduras de temporada y puré de papá ahumada

PERDIZ EN SU PROPIA SALSA Y RELLENA 29,50€
De paté de cochino negro, cremoso de batata yema y brotes

CARNES SELECTAS CORTADAS AL MOMENTO Y ELABORADAS EN HORNO DE CARBÓN precio según mercado

Postres

GOFIO-PLÁTANO 5,50€
Plátano confitado, espuma de gofio y helado de queso

TARTA HORNEADA DE QUESO 6,50€
Con mermelada casera de frutas de temporada

POLVITO CANARIO 5,00€
Mousse de merengue tostado, dulce de leche y tierra de galletas.

CHOCOLATÍSIMO 6,50€
Esponja de chocolate, ganache de chocolate, tierra de chocolate y crujiente de chocolate.

BROWNIE DE DOS CHOCOLATES 6,50€
Fresas, helado de yogurt y gominolas de fresa y pimienta rosa.

Vinos para Postres

(POR COPAS)



dunas
de FAMARA

MOSCATEL LOS PERDOMOS 4,50€

VINO QUEMADO LOS PERDOMOS 5,50€

BERMEJO MALVASÍA 6,00€
Naturalmente dulce

VULCANO DOLCE MOSCATEL 5,50€
PASIFICADA

EL GRIFO CANARI DULCE 15,00€
DE SOLERA

LLANOS NEGROS MALVASÍA 6,50€
AROMÁTICA
Naturalmente dulce

NOE PX V.O.R.S 8,00€

NIEEPORT 20 YEARS 9,80€
OLD TAWNY

TOKAY OREMUS ASZU 2008 15,90€

