



Antonio



RESTAURANTE

Menü

Horario

Lunes a sábado 14:00 a 23:00

Domingo cerrado

Entrantes fríos

1. **Ensalada de la casa** 17,00
Bouquet de lechugas, tomate cherry, gajos de cebolla roja, aguacate, papaya, lascas de salmón ahumado, langostinos con una vinagreta de miel de Palma
2. **Ensalada templada de queso rulo de cabra** 16,00
Brotos de lechuga, tomate cherry, mix de frutos secos, queso rulo de cabra y vinagreta de mango
3. **Salmón Ahumado** 18,00
Lonchas de salmón ahumado en Lanzarote con su guarnición
4. **Tartar de atún marinado** . . . 17,00
Dados de atún marinado con salsa de soja y Aove
5. **Tartar de Salmón** 18,00
Dados de Salmón marinado en mostaza antigua zumo de naranja y Aove
6. **Ceviche de pescado tradicional** 18,00
Dados de pescado marinado con una leche de tigre, cebolla morada, maíz y batata
7. **Carpaccio de presa ibérica** . . 18,00
Láminas de presa ibérica, queso parmesano y vinagreta de limón
8. **Jamón ibérico 5J al corte** . . . 25,00
9. **Tabla de ibéricos** 25,00
10. **Tabla de Quesos Canarios** . . 18,00



Entrantes Calientes

12. **Gambas al ajillo** 16,00
Langostinos crujientes en aceite de oliva, ajo laminado y guindilla
13. **Pulpo a la plancha** 18,00
Pulpo asado a la plancha con papas panaderas y mojos
14. **Zamburiñas a la plancha** . . . 16,00
Zamburiñas a la plancha con su majada de ajo
15. **Croquetas al estilo del Chef** . . 12,00
16. **Langostinos crujientes** 16,00
Langostinos empanados en maíz tostado con salsa teriyaki
17. **Mejillones a la marinera** . . . 14,00
Mejillones con su salsa marinera
18. **Crepes de mariscos** 16,00
Crepes rellenos de gambas, setas y salsa americana
19. **Huevos rotos con jamón ibérico** 17,00
Cama de papas panaderas con huevos fritos y lascas de jamón ibérico 5J

Crema y Sopas

11. **Crema o sopa del día** 12,00

Pastas y Arroces

20. **Espaguetis con su salsa** 15,00
Salsas, frutti di mare, amatriciana al'aglio
21. **Penne a la arrabiata** 14,00
Pasta corta con tomate, ajo, queso y cayena
22. **Ravioli de tinta negra con salsa de queso** 18,00
Raviolis frescos con una salsa de queso, gambas, espinacas y tomate
23. **Zarzuela de pescado** 29,00
Lomos de pescados y mariscos varios con un fondo de mariscos y papas de Lanzarote
24. **Arroz meloso de carabineros** 23,00
Arroz de grano corto cocido en un caldo de pescado casero y servido con un alioli de las cabezas de los carabineros
25. **Arroz caldoso con Mariscos** p.p. 28,00
Base de arroz de grano medio cocinado en un caldo aromático de mariscos



Pescados

26. **Lubina rellena con salsa de cava y almejas** 26,00
Lomos de lubina rellena de verduras asadas al horno con una salsa de cava y almejas
27. **Bacalao riojana** 25,00
Tronco de lomo de bacalao con una salsa de verduras y tomate (salsa riojana)
28. **Cherne estilo bilbaína** 27,00
Lomo de cherne con una salsa de ajo, aceite y piparras
29. **Salmón a la plancha con salsa bearnesa** 26,00
Lomo de salmón con una salsa de mantequilla y estragón
30. **Lenguado estilo del Chef** . . . 28,00
Filete de lenguado rellenos de langostinos y salsa de erizos de mar
31. **Tataki de atún** 22,00
Tataki de atún marcado a la plancha con un tartar de papaya y aguacate con su salsa teriyaki

Carnes

32. **Solomillo mar y tierra con su salsa bearnesa** 28,00
Medallón de solomillo acompañados de langostinos, espárragos y salsa bearnesa
33. **Entrecot al grill** 27,00
34. **Secreto ibérico al grill** 26,00
Filetes de secreto ibérico con su compota de manzana verde
35. **Carrilleras ibéricas en salsa de Pedro Ximénez** 26,00
Carrilleras ibéricas estofadas al vino Pedro Ximénez
36. **Paletilla de cordero al horno** . 32,00
Paletilla de cordero asada al horno con una salsa de sus propios jugos
37. **Pechuga de pollo de corral con salsa de miel y mostaza** . 24,00
Pechuga de pollo cocinadas a baja temperatura con una reducción de vino, miel y mostaza
38. **Filete Mignon del Chef** 28,00
Medallones de solomillo acompañado de una duxelle de champiñones



Rincón Vegetariano

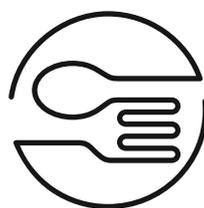
39. **Crepes rellenos de verduras** . 16,00
Crep relleno con verduras salteadas
40. **Ensalada templada de queso rulo de cabra** 16,00
Brotos de lechugas, mix de frutos secos, tomates y una vinagreta de mango
41. **Tosta de aguacate y queso** . . 16,00
Tosta de pan Brioche con un guacamole casero, tomates y migas de queso rulo de cabra caramelizado
42. **Arroz meloso de verduras** . . . 17,00
Base de arroz de grano redondo que se cocina en un caldo aromatizado de verduras
43. **Penne a la arrabiata** 14,00
Pasta corta con tomate, ajo y cayena
44. **Espaguetis salteados con verduras de temporada** . . . 16,00
Espaguetis salteados con verduras de temporada y su salsa de espinacas





Cold Starters

1. **House salad.** 17,00
Lettuce, cherry tomato, red onion, avocado, smoked salmon and prawns with palm honey vinaigrette
2. **Goat roll cheese salad.** 16,00
Lettuce, cherry tomato, nuts, goat cheese and mango vinaigrette
3. **Smoked salmon from Lanzarote.** 18,00
Smoked salmon from Lanzarote with its garnish
4. **Tuna tartare.** 17,00
Marinated tuna
5. **Salmon tartare** 18,00
Salmon marinated with old mustard, orange juice and olive oil
6. **Fish ceviche.** 18,00
With tiger milk, red onion, corn and sweet potato
7. **Iberian prey carpaccio** 18,00
Iberian prey slices, parmesan cheese and lemon vinaigrette
8. **Cut Iberian ham** 25,00
9. **Assorted Iberians.** 25,00
10. **Assortment of Canary cheeses** 18,00



Hot Starters

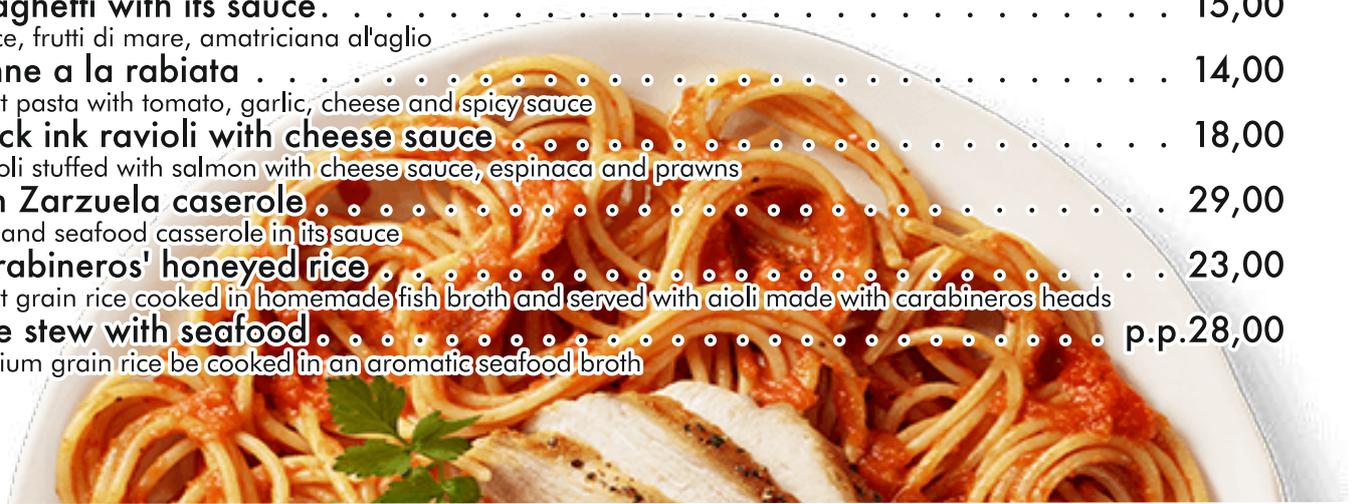
12. **Garlic prawns.** 16,00
Crispy prawns in olive oil, sliced garlic and chilli
13. **Grilled octopus.** 18,00
Grilled octopus with bakery potatoes and mojos
14. **Grilled scallops (Zamburiñas)..** 16,00
Grilled scallops "Zamburiñas" with garlic mash
15. **Chef's croquettes** 12,00
16. **Crispy prawns** 16,00
Breaded prawns in toasted corn with teriyaki sauce
17. **Marinera sauce mussels.** 14,00
Mussels with marinara sauce
18. **Seafood pancakes** 16,00
Crepes stuffed with shrimp, mushrooms and American sauce
19. **Broken eggs with Iberian ham .** 17,00
Bakery potatoes, fried eggs and Iberian ham

Cream and Soups

11. **Cream or soup of the day.** . . . 12,00

Pasta & Rice

20. **Spaghetti with its sauce.** 15,00
Sauce, frutti di mare, amatriciana all'aglio
21. **Penne a la rabiata** 14,00
Short pasta with tomato, garlic, cheese and spicy sauce
22. **Black ink ravioli with cheese sauce** 18,00
Ravioli stuffed with salmon with cheese sauce, espinaca and prawns
23. **Fish Zarzuela caserole** 29,00
Fish and seafood casserole in its sauce
24. **Carabineros' honeyed rice** 23,00
Short grain rice cooked in homemade fish broth and served with aioli made with carabineros heads
25. **Rice stew with seafood** p.p.28,00
Medium grain rice be cooked in an aromatic seafood broth



fish

- 26. **Sea bass stuffed with cava sauce and clams.** 26,00
Sea bass loin stuffed with roasted vegetables baked with a cava and clam sauce
- 27. **Cod with Rioja sauce.** 25,00
Cod loin roll with sauce vegetables and tomato (rioja sauce)
- 28. **Cherne in Bilbaina sauce** 27,00
Cherne loin in olive oil, rolled garlic and Basque chilli with vinegar
- 29. **Salmon in Bernese sauce** 26,00
Salmon loin with bearnaise sauce
- 30. **Chef's sole** 28,00
Sole fillet stuffed with prawns and sea urchin sauce
- 31. **Tuna tataki** 22,00
Japanese-style tuna loin served with papaya, avocado and teriyaki sauce

Meats

- 32. **Beef tenderloin Sea and land.** 28,00
Medallion of beef tenderloin, prawns with bearnaise sauce
- 33. **Entrecote grill.** 27,00
- 34. **Grilled Iberian secret** 26,00
Iberian secret with compote green apple
- 35. **Iberian cheeks in Pedro Ximenez sauce** 26,00
Iberian cheeks with Pedro Ximenez sauce
- 36. **Roasted lamb shoulder** 32,00
Roasted lamb shoulder with baked potatoes
- 37. **Free-range chicken breast with honey and mustard sauce** 24,00
Chicken breast cooked at low temperature with wine, honey and mustard reduction
- 38. **Chef's fillet mignon** 28,00
2 medallions of beef sirloin with mushroom aduxelle and crispy bacon



Vegetarian Corner

- 39. **Pancakes stuffed with vegetables** 16,00
Crepe stuffed with vegetables
- 40. **Goat roll cheese salad** 16,00
Lettuce, cherry tomato, nuts, goat cheese and mango vinaigrette
- 41. **Avocado and cheese toast.** 16,00
Toasts of brioche bread, avocado tartare, tomato and caramelised goat roll cheese
- 42. **Vegetable honeyed rice** 17,00
Honeyed rice with vegetables
- 43. **Penne a la rabiata** 14,00
Short pasta with tomato, garlic and spicy sauce
- 44. **Sautéed spaghetti with vegetables** 16,00
Spaghetti sautéed with vegetables





Kalte Vorspeisen

1. **Salat aus dem Haus** 17,00
Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, geräucherter Lachs, Garnelen und Palmhonig-Vinaigrette
2. **Salat Ziegenrollenkäse** 16,00
Salat, Kirschtomaten, Nüsse, Ziegenrollenkäse und Mango-Vinaigrette
3. **Geräucherter Lachs** 18,00
Geräucherter Lachs von Lanzarote und seine Beilage
4. **Thunfisch-Tartar** 17,00
Marinierter Thunfisch und Avocado mit Papaya
5. **Lachs-Tartar** 18,00
Marinierter Lachs mit altem Senf, Orangensaft und Olivenöl
6. **Fisch-Ceviche** 18,00
Mit Tigermilch, Mais, roten Zwiebeln und Süßkartoffeln
7. **Carpaccio der iberischen Beute** 18,00
Scheiben vom iberischen Schwein, Parmesankäse und Zitronenvinaigrette
8. **Iberischer Schinken im Schnitt** . 25,00
9. **Sortiment von Iberiern** 25,00
10. **Sortiment mit kanarischem Käse** 18,00



Warme Vorspeisen

12. **Garnelen mit Knoblauch** 16,00
Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch
13. **Gegrillter Oktopus** 18,00
Gegrillter Oktopus mit "Panaderas und Mojos" - Kartoffeln
14. **Gegrillte Zamburiñas**.. . . . 16,00
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchbrei
15. **Kroketten des Küchenchefs** . . . 12,00
16. **Knusprige Garnelen** 16,00
In geröstetem Mais panierte Garnelen mit Teriyaki-Sauce
17. **Muscheln in Meeresfrüchtesauce** 14,00
Muscheln mit ihrer Marinara-Sauce
18. **Meeresfrüchte-Crêpes** 16,00
Mit Garnelen, Pilzen und amerikanischer Soße gefüllte Crêpes
19. **Gebrochene Eier mit iberischem Schinken** 17,00
Bäckerkartoffeln, Spiegeleier und iberischer Schinken

Sahne und Suppen

11. **Creme oder Suppe des Tages** . 12,00

Pasta und Reis

20. **Spaghetti mit Sauce** 15,00
Verschiedene Saucen, Frutti di Mare, Amatriciana all'aglio
21. **Penne a la rabiata** 14,00
Würzige Soße
22. **Ravioli mit schwarzer Tinte mit Käsesauce** 18,00
Schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs mit Käsesauce, Garnelen und Spinat
23. **Zarzuela von Fisch cacerola** 29,00
Fisch- und Meeresfrüchte-Auflauf in Sauce
24. **Honigreis von Carabineros** 23,00
Honigreis mit Carabineros
25. **Reisbrühe mit Meeresfrüchten** p.p.28,00
Reisbrühe aus Meeresfrüchten



fischgerichte

26. **Wolfsbarsch gefüllt mit Cava-Sauce und Muscheln** 26,00
Mit geröstetem Gemüse gefüllte Wolfsbarschfilets .
gebacken mit einer Cava- und Muschelsauce
27. **Kabeljau mit Rioja-Sauce** 25,00
Kabeljau-Lende mit Tomatensauce und Gemüse
28. **Cherne Bilbaína-Sauce** 27,00
Cherne-Lende mit Olivenöl, laminiertem
Knoblauch, baskischem Chili und Essig
29. **Lachs mit Bearnaise-Sauce** 26,00
Lachsfilet mit Bearnese-Sauce
30. **Fischseinzunge des
Küchenchefs** 28,00
Seezungenfilet, gefüllt mit Garnelen
und mit Seeigelsauce
31. **Thunfisch-Tataki** 22,00
Thunfischfilet im japanischen Stil, mit Papaya,
Avocado und Teriyaki-Sauce

fleischgerichte

32. **Rinderfilet Meer und Land** 28,00
Rinderfilet-Medailon mit Garnelen
und Bearnese-Sauce
33. **Entrecote auf dem Grill** 27,00
34. **Iberisches Geheimnis auf
dem Grill** 26,00
Iberische Geheimfilets mit Kompottgrüner Apfel
35. **Iberische Wangen in
Pedro Ximenez-Sauce** 26,00
Iberische Wangen mit Pedro Ximenez-Sauce
36. **Gebratene Lammschulter** 32,00
Gebratene Lammschulter mit Bratkartoffeln
37. **Corral Hühnerbrust mit
Honig- und Senfsauce** 24,00
Freilandhähnchenbrust mit Honig-Senf-Sauce
38. **Filet Mignon des Küchenchefs** 28,00
2 Medaillons aus Rinderfilet und
Pilz-Aduxelle und knusprigem Speck



Vegetarische Ecke

39. **Mit Gemüse gefüllte Crêpes** 16,00
Mit Gemüse gefüllter Crêpe
40. **Salat Ziegenrollenkäse** 16,00
Salat, Kirschtomaten, Nüsse, Ziegenrollenkäse
und Mango-Vinaigrette
41. **Toast aus Avocado und Käse** 16,00
Brioche-Brot-Toast mit Avocado-Tartar,
Tomate und karamellisiertem Ziegenrollenkäse
42. **Honigreis aus Gemüse** 17,00
Honigreis aus Gemüse
43. **Penne a la rabiata** 14,00
Kurze Nudeln mit Tomaten, Knoblauch
und Würzige Soße
44. **Spaghetti mit Gemüse sautiert** 16,00
Spaghetti mit Gemüse sautiert



Entrées froides

- 1. Salade de la maison 17,00**
Laitue, tomate cerise, oignon rouge, avocat, saumon fumé, crevettes et vinaigrette au miel de palme
- 2. Salade de fromage de chèvre . 16,00**
Laitue, tomate cerise, fruits secs, fromage rouleau de chèvre et vinaigrette à la mangue
- 3. Saumon fumé 18,00**
Tranches de saumon fumé à Lanzarote avec sa garniture
- 4. Tartare de thon 17,00**
Thon mariné, avocat et papaye
- 5. Tartare de saumon 18,00**
Saumon mariné avec de la moutarde ancienne, du jus d'orange et de l'huile d'olive
- 6. Ceviche de poisson 18,00**
Cubes de poisson marinés au laitigre, oignon rouge, maïs et patate douce
- 7. Carpaccio de proie ibérique . 18,00**
Tranches de porc ibérique, parmesanet vinaigrette au citron
- 8. Jambon ibérique 25,00**
- 9. Assortiment d'ibériques 25,00**
- 10. Assortiment de fromages des îles Canaries 18,00**

Crèmes et soupes

- 11. Soupe et crèmes du chef . . . 12,00**

Pâtes et riz

- 20. Spaghetti à la sauce 15,00**
Sauces, fruits de mer, à l'ail et à l'amatriciana
- 21. Penne à la rabiata 14,00**
Pâtes courtes à la tomate, à l'ail, au fromage et au poivre de sauce piquante
- 22. Ravioli à l'encre noire avec sauce au fromage. 18,00**
Raviolis frais avec une sauce au fromage, crevettes, épinards et tomates
- 23. Casserole de zarzuela de poisson 29,00**
Diverses longes de poisson et de fruits de mer à base de fruits de mer et de pommes de terre de Lanzarote
- 24. Riz moelleux aux carabineros 23,00**
Riz à grains courts cuit dans un bouillon de poisson maison et servi avec un aioli des chefs des carabiniers
- 25. Riz juteux aux fruits de mer p.p. 28,00**
Base de riz à grains moyens cuit dans un bouillon de fruits de mer aromatique



Entrées chaudes

- 12. Crevettes à l'ail 16,00**
Crevettes croustillantes à l'huile d'olive, ail tranché et piment
- 13. Poulpe plancha 18,00**
Poulpe grillé aux pommes de terre "panaderas" et "mojos"
- 14. Zamburiñas à la plancha . . . 16,00**
Coquilles Saint-Jacques grillées avec purée d'ail
- 15. Croquettes du chef 12,00**
- 16. Crevettes croustillantes 16,00**
Crevettes panées au maïs grillé avec sauce teriyaki
- 17. Moules à la sauce marinera . . 14,00**
Moules à la sauce marinera
- 18. Crêpes de fruits de mer 16,00**
Crêpes farcies aux crevettes, champignons et sauce américaine
- 19. Oeufs cassés avec du jambon ibérique 17,00**
Lit de pommes de terre au four avec œufs au plat et tranches de jambon ibérique 5J



Poisson

- 26. **Loup de mer farci à la sauce cava et aux palourdes** 26,00
Longe de morue avec sauce tomate et légumes
- 27. **Morue à la sauce riojana** . . . 25,00
Longe de morue avec sauce tomate et légumes
- 28. **Cherne à la sauce de Bilbaína** . 27,00
Lomo de cherne à l'huile d'olive, à l'ail laminé, au piment basque et au vinaigre
- 29. **Saumon à la sauce béarnaise** . 26,00
Longe de saumon à la sauce béarnaise
- 30. **Sole du chef** 28,00
Filet de sole farci de crevettes et de sauce à l'oursin mer
- 31. **Tataki de thon** 22,00
Tataki de thon grillé avec untartare de papaye et d'avocat avec sauce teriyaki

Viandes

- 32. **Filet de bœuf avec béarnaise et crevettes** 28,00
Médaille de filet de bœuf avec crevettes et sauce béarnaise
- 33. **Entrecôte grill** 27,00
- 34. **Secret ibériques au grill** . . . 26,00
Filets secrets ibériques à la compote pomme verte
- 35. **Joues ibériques à la sauce Pedro Ximenez** 26,00
Joues ibériques mijotées au vin Pedro Ximénez
- 36. **Épaules d'agneau rôties** . . . 32,00
Épaule d'agneau rôtie au four avec une sauce de son propre jus
- 37. **Poitrine de poulet en liberté avec sauce au miel et à la moutarde** 24,00
Blanc de poulet cuit à basse température avec une réduction de vin, miel et moutarde
- 38. **Filet mignon du chef** 28,00
2 médaillons de filet de bœuf avec duxelles de champignons et croustillant de bacon



Coin Végétarien

- 39. **Crêpes farcies aux légumes** . . 16,00
Crêpes farcies aux légumes
- 40. **Salade de fromage de chèvre** . 16,00
Laitue, tomate cerise, fruits secs, fromage rouleau de chèvre et vinaigrette à la mangue
- 41. **Toast à l'avocat et au fromage** 16,00
Toast de pain brioche avec tartare d'avocat, tomate et fromage de ru de chèvre caramélisé
- 42. **Riz moelleux aux légumes** . . . 17,00
Base de riz à grains moyens cuit dans un bouillon de légumes aromatisé
- 43. **Penne à la rabiata** 14,00
Pâtes courtes à la tomate, à l'ail et au poivre de Sauce piquante
- 44. **Spaghetti sauté aux légumes** . 16,00
Spaghetti sauté aux légumes



Alérgenos - Allergens

Nº Plato | Alérgenos

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20.
- 21.
- 22.

Nº Plato | Alérgenos

- 23.
- 24.
- 25.
- 26.
- 27.
- 28.
- 29.
- 30.
- 31.
- 32.
- 33.
- 34.
- 35.
- 36.
- 37.
- 38.
- 39.
- 41.
- 42.
- 44.

ALÉRGENOS



ALLERGENS

