

SALMARINA

Playa Honda

www.salmarinarestaurante.com

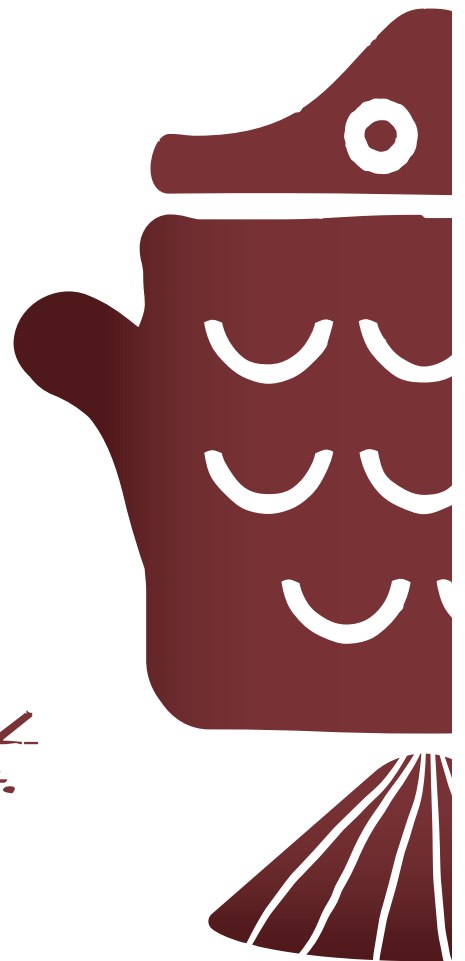
Playa Honda

Avda. Playa Honda, 163
Playa Honda - 35509 San Bartolomé
LANZAROTE (SPAIN)
t_928 82 30 36

Playa Quemada

Avda. Marítima, 13
Playa Quemada - 35570 Yaiza
LANZAROTE (SPAIN)
t_928 17 35 62

*Lanzarote
a fuego lento.*





Picoteo/Tapas

Papas arrugadas
Puntillas de calamar
Gambas al ajillo
Pulpo a la gallega
Croquetas caseras
Surtido de quesos del país con gofio dulce
Pimientos del Padrón
Jamón Ibérico de Bellota reserva (D.O. Dehesa Extremadura)
Tortilla española a nuestra manera
Huevos fritos de corral con papas y jamón
Berenjenas fritas con miel de palma
Queso herreño asado con papas arrugadas y mojo
Verduras de temporada a la plancha (vegetariano)
Cazuelita de pulpo, gambas y champiñones
Revuelto de puerros con salmón
Champiñones al ajillo (vegetariano)

Entrantes

Ensalada de la Huerta (atún, tomate y cebolla)
Ensalada mixta
Ensalada "Salmarina"
Cóctel de gambas
Salmón ahumado de Uga
Melón con jamón serrano
Sopa de pescado y marisco
Tostada de espárragos con salmón
Espárragos navarros dos salsas (D.O. Navarra)

Arroces y Pastas (mínimo 2 personas)

Spaguetti frutti di mari
Paella de pescado y marisco
Paella mixta
Fideos costeros "Fideuá"
Arroz negro gratinado con alioli
Arroz con verduras (vegetariano)
Arroz caldoso con bogavante

Pescados

Pescado fresco del día
Zarzuela de pescado y marisco
Parrillada de pescado y marisco
Filete de pescado al grill
Lenguado a la plancha
Lenguado a la meunière
Mejillones a la marinera
Mejillones al vapor
Langostinos a la plancha
Calamares al grill
Calamares a la romana
Parrillada de marisco (mínimo 2 personas)

Carnes

Pollo a la cerveza
Escalope de ternera
Flamenquines con salsa de champiñones
Chuletillas de cordero lechal
Cabrito al estilo antiguo de Lanzarote
Entrecote grill
Solomillo "Añojo" al grill
Tacos de solomillo "Timanfaya" (picante)
Solomillo "Salmarina"

Postres

Bienmesabe con helado
Flan de la casa
Helados variados
Mousse de chocolate
Tarta de la casa
Fruta de temporada

Mar, sabor...
y un toque de *arte*.

