

SALMARINA

Playa Honda

www.salmarinarestaurante.com

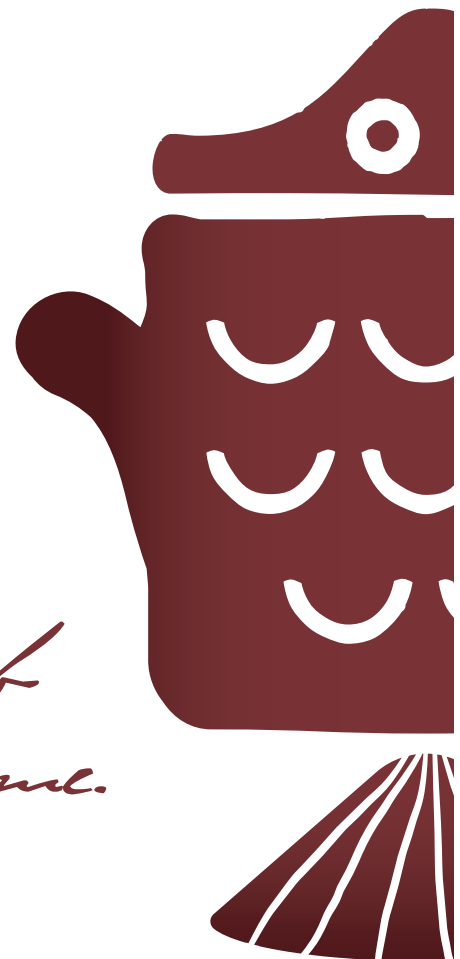
Playa Honda

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 auf
kleiner Flamme.*





Appetithappen

“Papas arrugadas” (Pellkartöffelchen in Salzkruste und kanarischer Mojo-Soße)
Babytintenfische
Garnelen in Knoblauchöl gebraten
Oktopus auf galicische Art
Hausgemachte Krokette
Käse von Lanzarote mit süßem Gofio
Kleine pikante grüne Paprikaschoten
Edler Schinken aus iberischer Eichelmast (D.O. Extremadura)
“Salmarina” Omelett
Spiegelei mit Kartoffeln und Schinken
Frittierte Aubergine mit Palmhonig
Gegrillter Käse von El Hierro mit Pellkartöffelchen in Salzkruste und kanarischer Mojo-Soße
Gemüsegrillplatte (vegetarische)
Oktopus, Garnelen und Champignons im Tonschälchen serviert
Rührei mit Lachs und Lauch
Champignons in Knoblauchöl gebraten (vegetarische)

Vorspeisen

Thunfischsalat mit Tomaten und Zwiebeln
Gemischter Salat
“Salmarina” Salat
Garnelen-Cocktail
Geräucherter Lachs von Uga
Melone mit Schinken
Meeresfrüchte Suppe
Toast mit Spargel und Lachs
Spargel von Navarra mit zwei Soße (D.O. Navarra)

Reis (min 2 Personen)

Spaguetti frutti di mari
Fisch und Meeresfrüchte Paella
Gemischte Paella
“Fideuá”
Schwarzer Reis
Reis mit Gemüse (vegetarische)
Saftiges Reisgericht mit Hummer

Fischgerichte

Fisch des Tages
Seemanntopf mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten
Gegrillte Fisch und Meeresfrüchte
Fischfilet von Grill
Seezunge vom Grill
Seezunge Meunière Art
Miesmuscheln nach Seemannart
Gedämpfte Miesmuscheln
Riesengarnelen vom Grill
Gegrillte Tintenfische
Gebackene Tintenfische
Gegrillte Meeresfrüchte (min 2 Personen)

Fleischgerichte

Hähnchen in Bier-Soße
Kalbsschnitzel
“Flamenquines” (Spanische Cordon Blue-Röllchen) mit Champignon-Soße
Kleine Koteletts vom Milchlamm
Zicklein nach traditioneller Art Lanzarotes
Entrecôte vom Grill
“Añojo” - Filet (v. Jungrind) vom Grill
Filetstückchen “Timanfaya” (pikant)
Filet “Salmarina”

Dessert

“Bienmesabe” (Kanarisches Honig-Mandel-Eier-Dessert) mit Eis
Karamellpudding
Gemischtes Eis
Mousse au Chocolat
Hausgemachte Kuchen
Obst der Jahreszeit

Meer und kulinarische
Köstlichkeiten...
mit einem Hauch
von *Kunst*

