

# SALMARINA

Playa Quemada

[www.salmarinarestaurante.com](http://www.salmarinarestaurante.com)

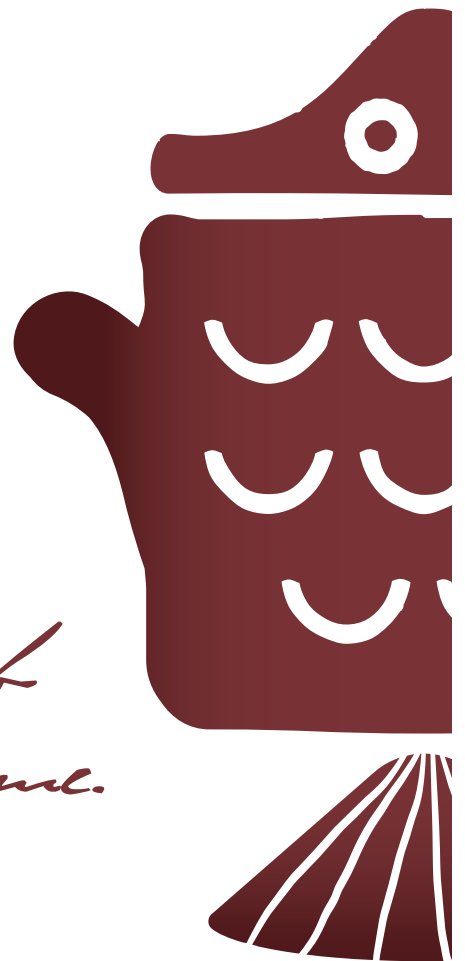
## Playa Quemada

Avda. Marítima, 13  
Playa Quemada - 35570 Yaiza  
LANZAROTE (SPAIN)  
t. 928 17 35 62

## Playa Honda

Avda. Playa Honda, 163  
Playa Honda - 35509 San Bartolomé  
LANZAROTE (SPAIN)  
t. 928 82 30 36

*Lanzarote auf  
kleiner Flamme.*





## Appetithappen

Babytintenfische  
Garnelen in Knoblauchöl gebraten  
Oktopus auf galicische Art  
Oktopus in Teigmantel  
Oktopus auf die Alte Lanzarote Art  
Oktopus in Vinaigrette  
Oktopus, Garnelen und Champignons im Tonschälchen serviert  
Käse von Lanzarote  
Edler Schinken aus iberischer Eichelmast (D.O. Dehesa Extremadura)  
Papas Arrugadas (kanarische Pellkartöffelchen in Salzkruste)  
Hausgemachte Kroketten  
Pimientos de Padrón (kleine pikante grüne Paprikaschoten)  
Sautierten Pilzen mit Schinken  
Rührei mit Pilzen und Garnelen  
Champignons in Knoblauchöl gebraten (vegetarische)  
Frittierte Muräne  
Rührei mit geräucherte Lachs aus Lanzarote  
"Salmarina" Omelett  
Spiegelei mit Kartoffeln und Schinken  
"Lapas"  
Knoblauchbrot  
"Pan Tumaca" ( geröstetes Brot mit fein gehackten Tomaten, Öl und Salz)

## Vorspeisen

Thunfischsalat mit Tomaten und Zwiebeln  
Gemischter Salat  
"Salmarina" Salat mit "Burgaos"  
Garnelen-Cocktail  
Melone mit Schinken  
"Tosta Salmarina" (Geröstete Brot mit geräucherter Lachs, Garnelen und unsere Soße)  
Gemüsegrillplatte (vegetarische)  
Meeresfrüchtesuppe  
Spargel von Navarra mit zwei Soßen (D.O. Navarra)  
Geräucherter Lachs von Uga (Lanzarote)

## Reis (min 2 Personen)

Fisch and Meeresfrüchte Paella  
Gemischte Paella  
Kaninchen und Gemüse Paella  
Fideuá  
Reis mit Gemüse (vegetarische)  
Saftiges Reisgericht mit Hummer

## Fischgerichte

Fisch des Tages  
Seemannstopf "Zarzuela" mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten  
Fischfilet vom Grill  
Seezunge vom Grill  
Seezunge Meunière Art  
Seezunge Michel Menot Art  
Miesmuscheln nach Seemannsart  
Gedämpfte Miesmuscheln  
Riesengarnelen vom Grill  
Riesengarnelen in Champagner Aroma  
Gegrillte Tintenfische  
Gebackene Tintenfische  
Gegrillte Meeresfrüchte (min 2 Personen)

## Fleischgerichte

Kleine Koteletts vom Milchlamm  
Kaninchen auf die Alte Lanzarote Art  
Filetspieß  
"Añojo" - Filet (v, Jungrind) vom Grill  
Filet "Salmarina"

## Dessert

Obst der Jahreszeit  
Mousse au Chocolat  
Feigen-Mousse  
"Gofio" - Mousse  
Karamellpudding  
Käsekuchen  
Gemischtes Eis  
Erdbeeren flambeé

Ruhe, Meer und  
natürlich kulinarische  
**Köstlichkeiten!**

