

# SALMARINA

Playa Quemada

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

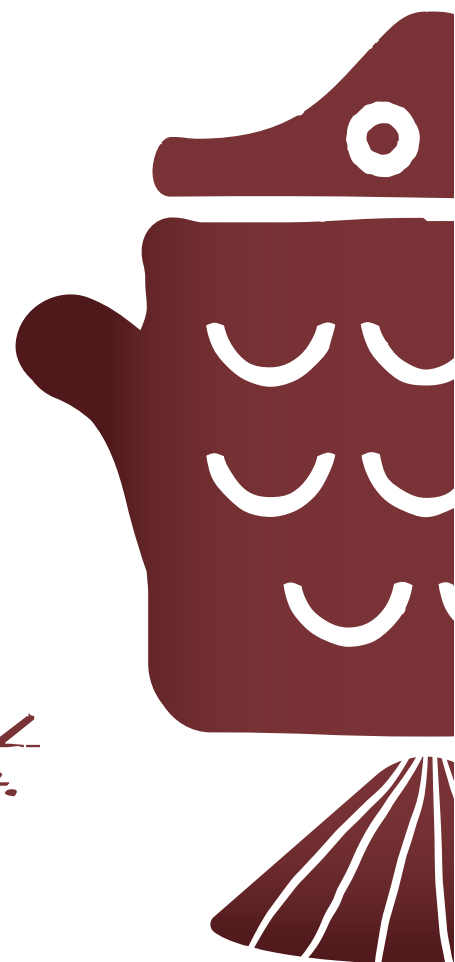
## Playa Quemada

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  
a fuego lento.*





## Picoteo/Tapas

Puntillas de calamar  
Gambas al ajillo  
Pulpo a la gallega  
Pulpo empanado  
Pulpo a La Canaria (con mojo y papas)  
Pulpo a la vinagreta  
Cazuelita tierra y mar  
Quesos de Lanzarote  
Jamón Ibérico de Bellota Reserva (D.O. Dehesa Extremadura)  
Papas arrugadas  
Croquetas caseras  
Pimientos del Padrón  
Setas salteadas con jamón  
Revuelto de setas con gambas  
Champiñones al ajillo (vegetariano)  
Morena frita  
Revuelto de salmón de Uga (Lanzarote)  
Tortilla española a nuestra manera  
Huevos fritos de corral con papas y jamón  
Lapas  
Pan con ajo  
Pan tumaca

## Entrantes

Ensalada de atún, tomate y cebolla  
Ensalada mixta  
Ensalada “Salmarina” (con burgaos)  
Cóctel de gambas  
Melón con jamón serrano  
Tosta “Salmarina” con salmón y su salsa  
Parrillada de verduras frescas (vegetariano)  
Nuestra sopa de pescado y marisco  
Espárragos Navarros dos salsas (D.O de Navarra)  
Salmón ahumado de Uga

## Arroces y Pastas (mínimo 2 personas)

Paella de pescado y marisco  
Paella mixta  
Paella de conejo y verduras  
Fideos costeros “Fideuá”  
Arroz con verduras (vegetariano)  
Arroz caldoso con bogavante

## Pescados

Pescado fresco al grill o sancochado  
Zarzuela de pescado y marisco  
Filete de pescado al grill  
Lenguado a la plancha  
Lenguado a la meunière  
Lenguado “Michel Menot”  
Mejillones a la marinera  
Mejillones al vapor  
Langostinos plancha o cocidos  
Langostinos al aroma del cava  
Calamares al grill  
Calamares a la romana  
Parrillada de marisco (mínimo 2 personas)

## Carnes

Chuletillas de cordero lechal  
Conejo al estilo antiguo de Lanzarote  
Brocheta de solomillo  
Solomillo “Añojo” al grill  
Solomillo “Salmarina”

## Postres

Fruta de temporada  
Mousse de chocolate  
Mousse de higo  
Mousse de gofio  
Flan al caramelo  
Tarta de queso  
Helados variados  
Fresas flambeé

Tranquilidad, mar,  
y por supuesto *sabor.*

