

CENA
CONCIERTO

MENÚ
GASTRO
NÓMICO

MARTES NOCHE



Primer plato

Ensalada de langostinos con queso fresco de cabra, guacamole, mezclum de lechugas bañado con salsa rosa y vinagreta de albahaca.

Sorbete de lima

Segundo plato

Cordero cocinado a baja temperatura con papas a la crema saiseado en su propio jugo

ó

Cherne a la plancha sobre cama de verduras

Postre

Bacarà de caramelo

1/2 agua mineral
y 1/2 vino blanco o tinto D.O. Lanzarote



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

www.cactlanzarote.com

    CACTLanzarote

 Centros de Arte, Cultura y Turismo de Lanzarote

 Restaurante Jameos del Agua

CENA
CONCIERTO

MENÚ
GASTRO
NÓMICO

MIÉRCOLES NOCHE



Primer plato

Ensalada de pollo con lechugas variadas,
manzana, láminas de parmesano y salsa César

Sorbeta de mango

Segundo plato

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura
sobre pisto de verduras

ó

Salmón sobre velouté a las finas hierbas
con espinacas y setas salteadas

Postre

Tarta de trufa

1/2 agua mineral
y 1/2 vino blanco o tinto D.O. Lanzarote



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

www.cactlanzarote.com

    CACTLanzarote

 Centros de Arte, Cultura y Turismo de Lanzarote

 Restaurante Jameos del Agua