



# Menú



**CASTILLO DE SAN JOSÉ**  
RESTAURANTE

Mayo 2020

---

Entrantes

Pescados

Carnes

Postres

Para los más “chinijos”

---

Menú degustación  
“Castillo de San José”



Bodegón de ibéricos

Quesos canarios

Snacks

Repostería

---

Vinos

Bebidas

Destilados

# Entrantes

---

Ensalada de tomates, papaya y tepanade de aceitunas negras

10,00 €

Lienzo de hojas tiernas, marisco y crema de aguacate con muselina de lapas

13,00 €

Crema berros con brandada de cherne

9,00 €

Mezcla de verduras asadas con salsa de queso tierno de Lanzarote

10,00 €

Nuestras papas arrugadas

7,00 €

Terrina de foie e higos

13,00 €

Croquetas de almogrote con parmentier de batata y trufa

11,00 €

Rulo de cabra caramelizado con tomates confitados, miel de palma y frutos secos

11,50 €

Lámina de presa ibérica asada, virutas de foie y sal avainillada

12,00 €

El tartare de atún con mango y tostas

12,00 €

Rejo de pulpo asado con pimientos y hummus de garbanzos

15,00 €

---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Pescados

---

"El pescado de Manrique" Filetes de viejas sancochados, crema de caldo tradicional de papas, calabaza confitada, mojos y batata

18,50 €

Suprema de merluza en salsa verde de cilantro y almejas

18,00 €

Nuestras delicias de cherne con langostinos

18,50 €

Lomo de atún canario tratado como un Tataki, en costra de sésamo tostado y ensalada de brotes frescos

18,00 €

Arroz meloso de calamar con azafrán y las lascas de queso curado

15,00 €



---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Carnes

---

Entrecot madurado de vacuno a la parrilla, trinchado y aderezado con flor de sal de la isla, 350 g. aproximadamente

20,00 €

Carrilleras de cochino ibérico guisadas con malvasía y servidas con puré de batata de jable y puerros

17,00 €

Pechuga de pollo de granja , panaché de verduras y crema de millo

14,00 €

Magret de pato con su piel crujiente, salsa de Oporto y dátiles

16,50 €

Solomillo de res a la pimienta palmera con papas confitadas al ajo y tomillo

18,00 €

---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Menú degustación Castillo de San José

---

Terrina de foie relleno

Croquetas de almogrote con parmertier de batata y trufa

Ensalada de tomate canario, papaya y tapenade de aceituna negra

Delicias de cherne con langostino

Carrillera de cochino ibérico guisada con Malvasía,  
servida con puré de batata y puerro asado

Coulant de chocolate negro y almendras, relleno de caramelo

34,00 €



---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Igic incluido)

# Postres

---

Sorbete de mojito con espuma de gin tonic

6,25 €

Tocino de cielo con helado de leche de cabra, tierra de caramelo y espuma de bizcocho

6,50 €

Mousse de maracuyá y frutos rojos

6,00 €

Copa de yogur de leche de cabra y compota de fresas del país

6,25 €

Coulant de chocolate negro y almendras relleno de caramelo

6,75 €

Plátanos flambeados con ron miel y nueces caramelizadas

6,25 €

---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Para los más “chinijos”

---

Pollo empanado

7,00 €

Espagueti al gusto

6,00 €

Filete de cherne a la plancha

8,50 €



---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)



# Bodegón de ibéricos

---

Salmón ahumado

10,50 €

Tabla de ibéricos

13,00 €

Chorizo ibérico

8,50 €

Lomo ibérico

12,50 €

Jamón ibérico

13,00 €



---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Quesos canarios

---

Queso tierno

6,50 €

Queso ahumado

6,50 €

Queso rojillo con pimentón

6,50 €

Queso curado

8,00 €

Surtido de quesos con su guarnición

12,50 €



---

Servicio de pan. Mantequilla de sabores, aceite de oliva de Lanzarote y flor de sal

1,50 €

(Ilgic incluido)

# Snacks

---

Croissant con mantequilla y mermelada

2,50 €

Croissant de jamón y queso

3,25 €

Bocadito de queso tierno con membrillo

1,75 €

Bocadito de salmón ahumado

2,50 €

Bocadito de chorizo ibérico

2,25 €

Bocadito de lomo ibérico con aceite de oliva virgen

2,75 €

Bocadito de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva virgen

2,75 €

# Repostería

---

Muffins

2,75 €

Surtido de tartas

4,00 €



---

(Igit incluido)

# Vinos

---

## Vinos blancos secos

Los Bermejos, Bermejo 16,00 €  
Malvasía volcánica de producción ecológica

Vega de Yuco, Gara 23,00 €  
Malvasía Volcánica

El Grifo, Colección 15,00 €  
Malvasía Volcánica

Rubicón, Amalia 24,00 €  
Malvasía Volcánica

## Vinos blancos crianza

Vulcano 22,00 €  
Malvasía Volcánica, criado en barrica

Stratvs 18,00 €  
Finca Las Palmeras, Malvasía volcánica seco fermentado en barrica

Puro Rofe Viñateros 37,00 €  
Chibusque Diego

Reymar, Los Perdomos 17,50 €  
Malvasía volcánica seco criado sobre sus lías

Guiguán 20,00 €  
Malvasía volcánica criado sobre sus lías

## Vinos semidulces

Los Bermejos, Bermejo 16,00 €  
Malvasía Volcánica

Rubicón 18,00 €  
Malvasía Volcánica

La Geria, Manto 16,50 €  
Malvasía Volcánica

## Vinos rosados

Vulcano 17,00 €

Vega de Yuco, Gara 23,00 €  
Rosado de Lágrima

## Vinos dulces (50 cl)

El Grifo, Canari 133,50 €  
Malvasía Volcánica

Vulcano 42,50 €  
Moscatel de Alejandría

Los Bermejos, Bermejo 27,00 €  
Naturalmente dulce

Rubicón, Amalia 58,50 €  
Moscatel de Alejandría

75 cl.

---

Todos los vinos de este establecimiento tienen una Denominación de Origen de Lanzarote

(Igic incluido)

# Vinos

---

## Vinos tintos

Los Bermejos, Bermejos	17,50 €	Los Bermejo, Magnum	26,00 €
Listán Negro, maduración carbónica		Listán negro, maceración tradicional barrica 1,5 l.	
Vega de Yuco, Gara	25,50 €	El Grifo, Ariana	23,50 €
Listán Negro y Syrah, maduración en roble		Listán Negro y Syrah	
La Geria, Manto, Selección	18,50 €	El Grifo, Reserva de la familia	49,00 €
Malvasía			
Rubicón	20,00 €		
Joven, Listán Negro, barrica			
Stratvs	19,00 €		
Joven, Listán Negro y Syrah			
Puro Rofe Viñateros, Taro	32,50 €		
Listán Negro			
Tierra de volcanes	40,00 €		

75 cl.

---

Todos los vinos de este establecimiento tienen una Denominación de Origen de Lanzarote

(Igic incluido)

# Bebidas

---

## Infusiones y cafés

Vaso de leche 1,40 €

Infusiones 1,60 €

Tila, manzanilla, menta-poleo

Infusiones con leche 1,60 €

Tila, manzanilla, menta-poleo

Té 1,60 €

(negro, rojo, verde)

Té con leche 1,60 €

(negro, rojo, verde)

Té rooibos 1,60 €

Café solo 1,40 €

Café cortado 1,55 €

Cortado leche y leche 1,60 €

Café con leche 2,00 €

Descafeinado 1,70 €

Carajillo 2,40 €

Capuchino 3,00 €

Café Irlandés 6,30 €

Barraquito 3,25 €

Cacao con leche 2,00 €

## Aguas minerales

Agua mineral cristal 1,65 €

75cl

Agua Apollinaris 2,00 €

20cl

## Refrescos y zumos

Coca-Cola, Fanta, Sprite o Tónica Nordic Mist 2,20 €

(tónica o soda)

Appletiser 2,60 €

Aquarius 2,60 €

Nestea 2,60 €

Batido de Chocolate 2,90 €

Tónica Fever-Tree 2,90 €

Tónica Zero Sugar 2,00 €

Zumo de Frutas 2,60 €

# Bebidas

---

## Cervezas

Tropical	2,30 €
Dorada	2,30 €
Dorada sin alcohol	2,30 €
Caña Nao Lanzarote Golden (alc. 4,4 % Vol.)	2,00 €
Caña Malpeís Jable Blonde Ale (alc. 5,3 % vol.)	2,00 €

## Aperitivos

Tio Pepe	3,60 €
Campari	3,60 €
Fernet Branca	3,00 €
Oporto	3,60 €
Pernod	3,00 €

## Cocktails (sin alcohol)

## Vermut

Martini rojo	3,60 €
Martini blanco	3,60 €
Puro Rofe Viñateros Masapei blanco	3,75 €
Primo rojo	3,25 €



San Francisco (Jugo de frutas variadas y granadina)	5,50 €
Banana Tropical (Plátano natural y crema de coco)	5,00 €

## Sangría

Jarra 1/2 litro	12,00 €
Jarra 1 litro	21,00 €

---

(Igtic incluido)



# Destilados

---

## Rones

Arehucas Carta Blanca	3,60 €
Arehucas Carta Oro	3,60 €
Cacique	3,60 €
Havana Club 7 años	3,85 €
Matusalem 15 años	6,75 €

## Ginebras

Gordon's	3,50 €
Beefeater	3,50 €
Bombay Sapphire	4,25 €
Tanqueray	4,25 €
Puerto de Indias	4,25 €
Ave del Paraiso	4,75 €
Seagram's	4,25 €
Hendrick's	4,75 €

## Vodkas

Moskovskaya	3,50 €
Smirnoff	3,30 €
Absolut	3,30 €

## Brandys

Magno	3,20 €
Gran Duque de Alba	6,75 €

Carlos I	7,20 €
Cardenal Mendoza	8,50 €

## Whiskies

100 Pipers	3,50 €
J&B	3,50 €
Johnnie Walker (etiqueta roja)	3,85 €
Johnnie Walker (etiqueta negra)	6,60 €
Johnnie Walker (etiqueta azul)	33,00 €
Chivas Regal 12 años	6,25 €

---

(Igic incluido)

# Destilados

---

## Licores

Marie Brizard 3,30 €

Ron Miel 3,50 €

Cointreau 3,85 €

Frangelico 3,85 €

Jagermeister 3,75 €

Licor 43 3,75 €

Malibú 3,75 €

Tía María 3,85 €

Baileys 4,00 €

Amaretto di Saronno 4,00 €

Licor de Mora 3,75 €

Drambuie 4,70 €

Ruavieja 3,25 €  
(licor de hierbas)

Pacharán 4,00 €

Vodka Caramelo 3,50 €

Vodka Pomelo 4,00 €

## Aguardientes

Tequila José Cuervo Especial 3,50 €

Rua Vieja Verde 3,50 €

Rua Vieja Seco 3,50 €

## Cocktails

Dry Martini cocktail 7,00 €  
(Ginebra, Martini seco y aceituna)

Margarita 7,00 €  
(Tequila, triple seco y zumo de limón)

Gin Fizz 7,00 €  
(Ginebra, zumo de limón, azúcar y soda)

Blody Mary 7,00 €  
(Vodka, zumo de tomate, limón, pimienta, sal, tabasco y salsa Perrins)

Piña Colada 7,00 €  
(Ron, Malibú, zumo de piña y crema batida de coco)

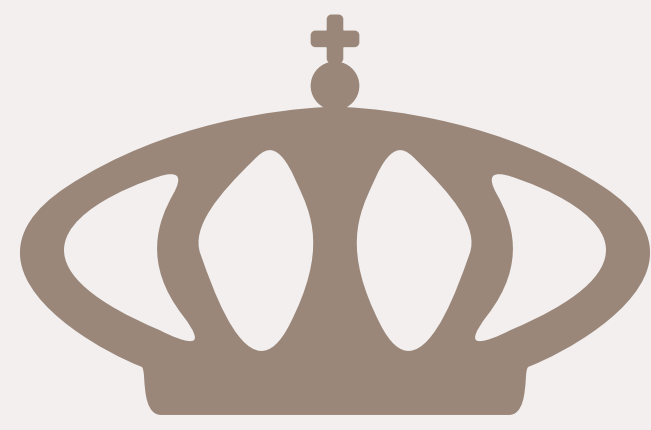
Mojito 7,00 €  
(Ron azúcar, zumo de limón, hierbabuena y soda)

Caipirinha 7,00 €  
(Cachaca, lima troceada y azúcar)

Daiquiri 7,00 €  
(Ron, zumo de limón y azúcar)

---

(Igic incluido)



# CASTILLO DE SAN JOSÉ

---

## RESTAURANTE

Tenemos a su disposición la carta de alérgenos.  
Para cualquier duda consulte a nuestro personal.

Todos los pescados servidos en crudo han sido sometidos a congelación previa,  
siguiendo términos establecidos en RD. 1420/2006, para la eliminación del anisakis.

[cactlanzarote.com](http://cactlanzarote.com)

