

ES

Menú



CASA - MUSEO
del CAMPESINO

Mayo 2020

Para arrancar
De la marea
Nuestras carnes
Postres

Para los más “chinijos”



Tapas de la tierra
Bocadillos

Vinos
Bebidas
Destilados

Pregunte por nuestras sugerencias fuera de carta

Tenemos a su disposición un Menú elaborado y servido por nuestro equipo. Déjese aconsejar.

Tenemos a su disposición la carta de alérgenos.

Para cualquier duda consulte a nuestro personal.

Para arrancar

Ensalada campesina con mojama de atún y su vinagreta

10,50 €

Tomate y queso de cabra frescos aliñados con aceite de ajo y orégano

9,50 €

Nuestras papas arrugadas y sus mojos

4,50 €

Surtido de quesos isleños con su guarnición
(Selección de los mejores quesos de nuestras queserías)

13,00 €

El potaje del día
(Con los mejores granos de Lanzarote)

7,50 €

Queso frito con mermelada de higos pasados

11,00 €

Croquetas de corvina hechas en casa y servidas con mayonesa de cilantro

10,00 €

Huevos revueltos con salmón ahumado de Puerto Naos

10,50 €

Revolcón de papas, setas y langostinos

12,00 €

Pulпитos asados a la plancha

11,50 €

Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

De la marea

Sancocho tradicional de cherne con su batata, papas
y pella de gofio

17,00 €

Fideos o arroz costeros

(Plato de cuchara tradicional a base de pescados de la isla, mínimo 2 personas)

13,50 €

Atún con encebollado canario y papas rateadas

17,00 €

Filetes de cherne al natural a la plancha o en salsa de berros

16,50 €

Calamares saharianos, cocinados fritos o a la plancha y
guarnecidos con ensalada y papas arrugadas

17,00 €

El pescado de temporada
(Consúltenos)

18,00 €

Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores
y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

Nuestras carnes

Caldo original de millo y trigo de Lanzarote con su carne de cochino

8,00 €

Carne de cabra compuesta
(Cocinada como antaño)

11,00 €

Costillas sancochadas con papas, col y piña servidas con su majado tradicional

13,50 €

Muslos de conejo en salmorejo con puré cremoso de batata de jable

14,50 €

Vueltas de solomillo de vacuno con salsa de aguacate y queso

18,00 €

Nuestros medallones de carne de cochino, setas y dátiles

14,50 €

Pechuga de pollo frita y crujiente rellena de jamón en salsa cremosa de almogrote canario

13,00 €

Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

Postres

Torrijas Conejeras con savia de palma y helado de gofio

6,00 €

“El Volcán de Lanzarote”

7,00 €

Cremoso de yogur de cabra ecológico con mermelada de brevas de la tierra

6,00 €

Bienmesabe canario

5,50 €

Tarta de la abuela

5,50 €

Nuestro frangollo

5,50 €



Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

Para los más “chinijos”

Pollo empanado

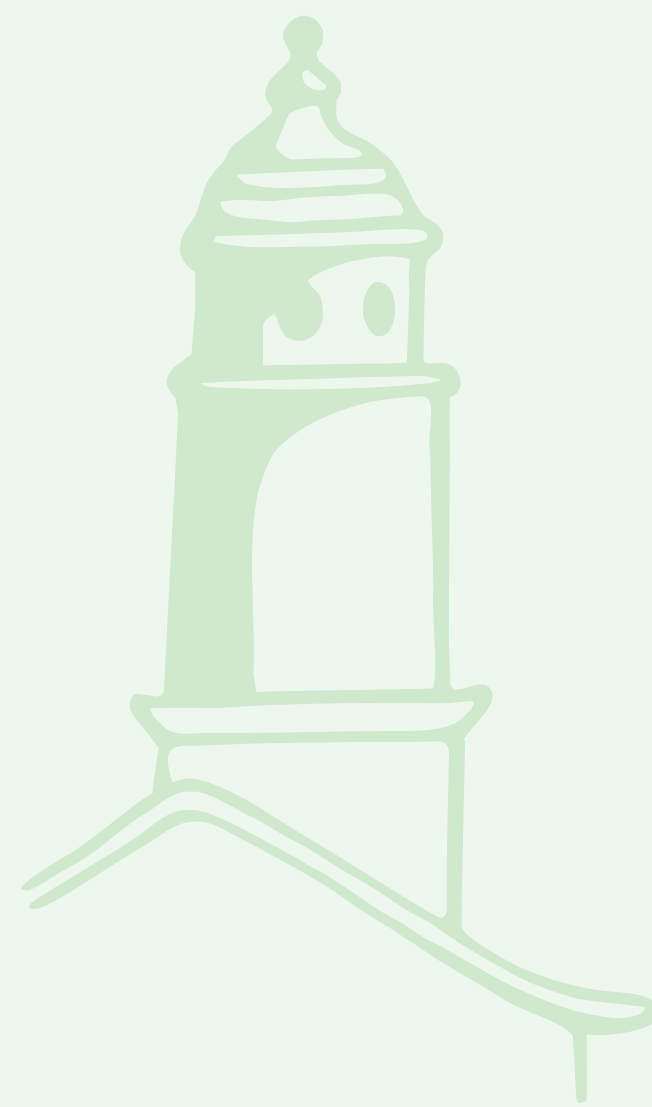
7,00 €

Espaguetis al gusto

6,00 €

Filete de cherne a la plancha

8,50 €



Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

Tapas de la tierra

Papas arrugadas de Lanzarote con mojo

4,50 €

Pella de gofio dulce de millo de La Molina de San Bartolomé, con queso fresco, plátano, miel de palma y granillo de almendra crujiente

6,00 €

Aceitunas rellenas y aliñadas con mojo rojo

2,50 €

Tortilla de papas

4,25 €

Huevas de merluza aderezadas con vinagreta de verduras

5,75 €

Taquitos de queso fresco de cabra aliñado en aceite de oliva

5,25 €

Tollos de cazón compuestos

7,75 €

Salpicón de pescado canario con pulpo

7,25 €

Tacos de corvina con mojo hervido con papas arrugadas

7,50 €

Albóndigas caseras de cochino

6,75 €

Garbanzas de jable con carne de cochino, costillas saladas y chorizo

6,75 €

Servicio de pan artesano con aceite de oliva de Lanzarote, mantequilla de sabores y chorizo Chacón

1,50 €

(Ilgic incluido)

Bocadillos

De chorizo Chacón

4,75 €

De jamón y queso

4,25 €

De queso fresco a la plancha con tomate

4,75 €

Bolsa de batatas fritas y papas fritas

2,00 €

Selección de muffins variados

2,75 €

Porción de tarta

4,00 €



Los bocadillos y muffins los servimos hasta las 12:30 h.

A partir de esa hora solo tapas y carta.

(Igic incluido)

Vinos

Vinos blancos

La Geria Malvasía Volcánica seco	13,50 €	Reymar, Los Perdomos Malvasía Volcánica seco	14,50 €
Vega de Yuco Joven, Malvasía Volcánica seco	13,00 €	La Florida Malvasía Volcánica seco	14,50 €
Martinón Malvasía Volcánica seco	15,50 €	La Mareta Malvasía Volcánica seco	17,00 €
La Grieta Malvasía Volcánica seco	14,50 €	Puro Rofe Viñateros Taro, Malvasía Volcánica seco	28,50 €
Guiguán Malvasía Volcánica seco	16,00 €	Tierra de Volcanes Malvasía Volcánica seco	14,50 €
El Grifo, Colección Malvasía Volcánica seco	15,00 €	Tinajo Natural	18,00 €
Vulcano Malvasía Volcánica seco	17,00 €	Los Bermejos, Bermejo Diego, seco	16,00 €
Yaiza Malvasía Volcánica seco	15,00 €	Puro Rofe Viñateros Chibusque, Diego	37,00 €
Rubicón Malvasía Volcánica seco	18,00 €	Finca Fajardo Diego	19,00 €
Los Bermejos, Bermejo Malvasía Volcánica seco	16,00 €		
Stratvs Malvasía Volcánica seco	16,00 €		

75 cl.

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

(Igic incluido)

Vinos

Vinos blancos semisecos y semidulces

La Grieta Malvasía Volcánica	14,50 €	Rubicón Malvasía Volcánica	18,00 €
Yaiza Malvasía Volcánica afrutado	15,50 €	Vulcano Malvasía Volcánica	17,00 €
El Grifo, Colección Malvasía Volcánica	15,00 €	Guiguán Malvasía Volcánica	16,00 €
Reymar Malvasía Volcánica y Moscatel de Alejandría	14,50 €		
Yaiza Malvasía Volcánica	15,00 €		
Los Bermejos, Bermejo Malvasía Volcánica	16,00 €		
La Florida Malvasía Volcánica	14,50 €		
Vega de Yuco, Princesa Ico Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría y Diego	13,00 €		
La Mareta, Maresía Listán Blanco, Malvasía Volcánica y Moscatel de Alejandría	16,00 €		

75 cl.

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

(Igic incluido)

Vinos

Vinos rosados

Los Bermejos, Bermejo Listán Negro	16,00 €	Guiguán	14,50 €
Rubicón Listán Negro	18,00 €	El Grifo, de Lágrima	18,00 €
La Florida Listán Negro	14,50 €	Martinón	14,00 €
La Grieta	14,50 €		
La Mareta	16,00 €		
Tierra de Volcanes	14,50 €		
Yaiza	15,50 €		
La Geria	13,50 €		
Reymar, Los Perdomos	13,00 €		
Vulcano	17,00 €		



75 cl.

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

(Igic incluido)

Vinos

Vinos tintos

Vega de Yuco, Yaiza	17,00 €	Rubicón	20,00 €
Listán Negro, maduración en barrica de roble		Listán Negro, Tintilla Conejera y Negra Moll	
Martinón	17,00 €	Vulcano	21,00 €
		Listán Negro, Tinto, barrica	
La Geria	14,50 €	Guiguán	15,00 €
Listán Negro, Syrah, Merlot y Tintilla		Tinto Tradicional, Listán Negro y Syrah	
El Grifo, Colección	18,00 €	Vega de Yuco, Yaiza	14,50 €
Tinto Joven, Listán Negro		Listán Negro	
Los Bermejós, Bermejós	17,50 €		
Tinto Tradicional, Listán Negro, barrica			
Finca Fajardo	21,00 €		
La Florida	16,00 €		
Listán Negro, Malvasía Volcánica, Moscatel, Syrah y Tempranillo			
La Mareta	17,50 €		
Listán Negro			
Puro Rofe Viñateros, Rofe, Listán Negro	32,00 €		
Stratvs	19,00 €		
Joven, Listán Negro y Syrah			
Reymar, Los Perdomos	15,50 €		
Listán Negro y Syrah			

Vinos espumosos

El Grifo	25,50 €
Malvasía Volcánica, Brut Nature	
Los Bermejós, Bermejo	29,00 €
Malvasía Volcánica, Brut Nature	
Los Bermejós	29,00 €
Rosado, Brut Nature	

75 cl.

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

(Igic incluido)

Bebidas

Selección de batidos

Castillo de San José 5,00 €
Piña y coco

Jardín de Cactus 5,00 €
Papaya, mango y piña

Montañas del Fuego 5,00 €
Pera y mango

Jameos del Agua 5,00 €
Arándano, frambuesa, manzana y mango

Mirador del Río 5,00 €
Melocotón, fresa y papaya

Monumento al Campesino 5,00 €
Fresa y plátano

Helados variados

Aupa 1,70 €

Maltesers 2,70 €

Pivot 2,20 €

Kontiki 1,30 €

Trufo Plus 2,35 €

Infusiones y cafés

Té e infusiones 1,60 €

Café solo 1,40 €

Café cortado 1,55 €

Café con leche 2,00 €

Cortado "leche y leche" 1,60 €

Café Descafeinado 1,70 €

Capuchino 3,00 €

Vaso de leche 1,40 €

Cacao con Leche 2,00 €

Carajillo 2,40 €

Café Irlandés 6,30 €

Barraquito 3,25 €

Aguas minerales

Agua cristal con gas 75cl 1,65 €

Agua cristal sin gas 75cl 1,65 €

Bebidas

Refrescos y zumos

Zumo de naranja natural	4,50 €
Zumo de Minute Maid	2,60 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite o Tónica Nordic Mist	2,20 €
Appletiser	2,60 €
Aquarius	2,60 €
Nestea	2,60 €

Vermut

Tinajo Natural rojo	3,50 €
Puro Rofe Viñateros Masapeio Blanco	3,75 €
Martini rojo	3,60 €
Martini blanco	3,60 €

Sangría

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

Cervezas

Tropical	2,30 €
Dorada	2,30 €
Dorada sin alcohol	2,30 €
Heineken	2,75 €
Caña Nao Lanzarote Golden (alc. 4,4 % Vol.)	2,00 €
Caña Malpeís jable Blonde Ale (alc. 5,3 % vol.)	2,00 €

Copa de vino

Vega de Yuco, Blanco	3,30 €
La Geria, Blanco	3,30 €
Tinto selección	3,30 €
Dulce Moscatel	3,40 €

Destilados

Rones

Bacardi blanco	3,60 €
Arehucas carta blanca	3,60 €
Arehucas carta oro	3,60 €
Havana Club 7 años	3,85 €
Ron Miel Artemi	3,00 €

Whiskies

Johnnie Walker (etiqueta roja)	3,85 €
Johnnie Walker (etiqueta negra)	6,30 €
J&B	3,50 €
Ballantine's	3,30 €

Ginebras

Ave del Paraíso	4,50 €
Gordon's	3,50 €
Beefeater	3,50 €
Bombay Sapphire	4,70 €

Licores

Baileys	4,00 €
Amaretto di Saronno	4,00 €
Frangelico	3,85 €
Jagermeister	3,75 €
Tía María	3,85 €
Malibú	3,75 €
Cointreau	3,85 €
Marie Brizard	3,30 €
Licor de Mora	3,75 €
Ruavieja verde (licor de hierbas)	3,50 €
Ruavieja seco	3,50 €

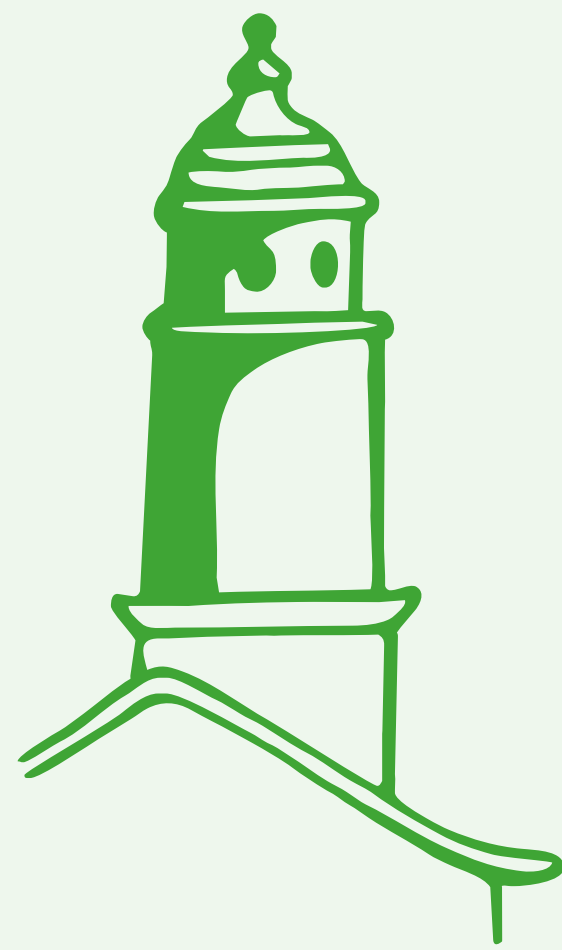
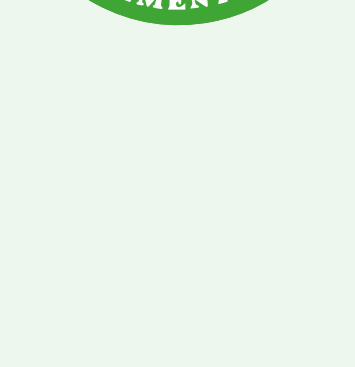
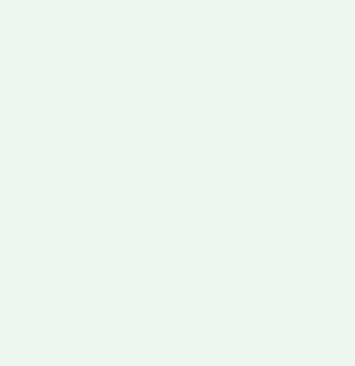
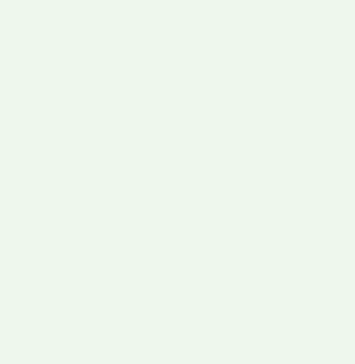
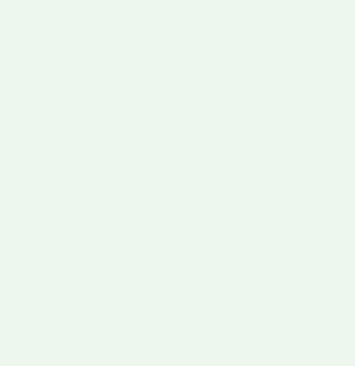
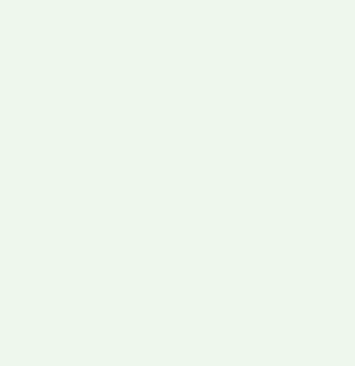
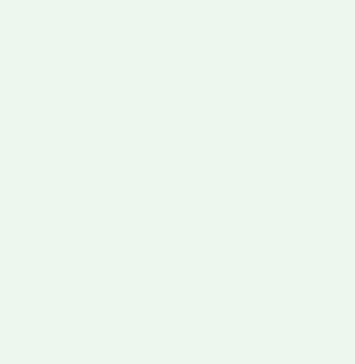
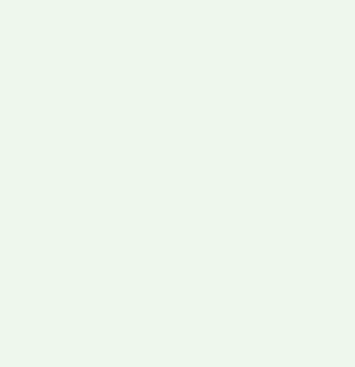
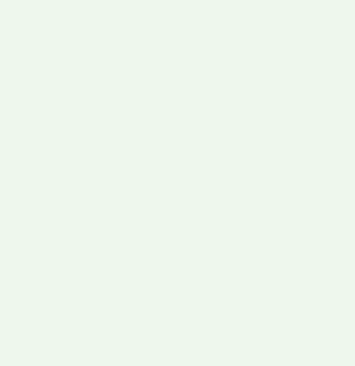
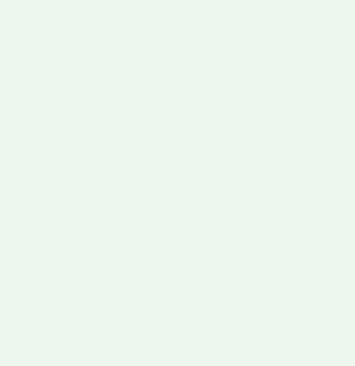
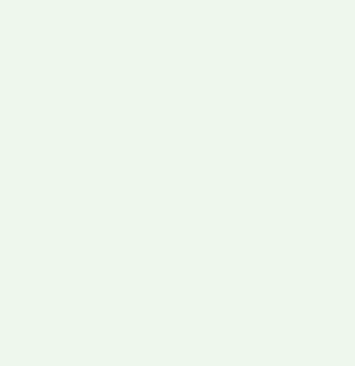
Vodkas

Moskovskaya	3,50 €
Smirnoff	3,30 €

Brandys

Magno	3,20 €
Carlos I	7,20 €

(Igic incluido)



CASA - MUSEO del CAMPESINO

cactlanzarote.com

