

MENÚ *Territorio*

El Menú "Territorio" ofrece una experiencia gastronómica que celebra la riqueza de la cocina canaria a través del uso de ingredientes locales y técnicas tradicionales.

ENSALADILLA DE SALMÓN AHUMADO DE UGA Y MOJO AGUACATE:

Este plato combina la ensaladilla rusa, una preparación clásica, con el salmón ahumado de Uga, una localidad de Lanzarote conocida por la calidad de sus productos del mar. El toque canario lo aporta el mojo aguacate, una salsa tradicional de las islas.

CREMA FRÍA DE MILLO - MARACUYÁ - COCO, CHERNE MARINADO Y CHIPS DE BATATA:

Una refrescante crema fría que fusiona sabores tropicales con el cherne, un pescado autóctono de Canarias. El millo, un cereal típico de las islas, aporta textura y sabor a la crema.

RISOTTO DE TRIGO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA, QUESO CURADO DE CABRA Y TARTUFATA:

Un risotto elaborado con trigo en lugar de arroz, lo que le otorga una textura diferente. El huevo a baja temperatura aporta cremosidad, mientras que el queso curado de cabra, un producto destacado de la gastronomía canaria, le da un toque intenso y salado.

PESCADO DEL DÍA, CREMOSO DE PAPA ARRUGADA, VERDURITAS Y VELOUTÉ DE CILANTRO:

Un plato que destaca la frescura del pescado local, acompañado de un cremoso de papa arrugada, un plato emblemático de la cocina canaria. La velouté de cilantro aporta un toque fresco y aromático.

FALSA LASAÑA DE COCHINO NEGRO, DÁTILES Y BECHAMEL DE MILLO TOSTADO:

Una reinterpretación de la lasaña con cochino negro, una raza de cerdo autóctona de Canarias. Los dátiles aportan dulzor y la bechamel de millo tostado, otro ingrediente típico canario, le da una textura cremosa y un sabor único.

QUESOS DE LANZAROTE Y MERMELADA DE CACTUS:

Un postre que permite degustar la variedad y calidad de los quesos de Lanzarote, una de las islas Canarias. La mermelada de cactus, un producto local, aporta un contraste dulce y ácido. [1]

HELADO DE PLÁTANO, RON, GALLETA MARÍA Y ESPUMA DE DULCE DE LECHE:

Un postre que combina el sabor del plátano canario con el ron, la galleta María y la espuma de dulce de leche.

El menú "Territorio" no solo utiliza ingredientes canarios, sino que también integra técnicas culinarias tradicionales, como el marinado del cherne y la elaboración de la bechamel con millo tostado. La combinación de estos elementos crea una experiencia gastronómica que refleja la riqueza y la singularidad de la cocina canaria.

65 EUROS
POR PERSONA

Reservas mínima a
partir de 4 personas

+ 34 697 92 72 68
eventos@sebastianguasco.es

Lanzarote

