

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

ENTRANTES - STARTERS

P.V.P

1-Mejillones estilo Tailandés con leche de coco, verduras y curry picante 13,00€

- Thai-style mussels with coconut milk, vegetables and spicy curry
- Muscheln nach thailändischer Art mit Kokosmilch, Gemüse und scharfem Curry
- Moules à la thaïlandaise au lait de coco, aux légumes et au curry épicé

2-Croquetas de lentejas con miel de palma y ensalada 11,00€

- Lentils croquettes with palm honey and salad
- Linsenkroketten mit Palmhonig und Salat
- Boulettes de lentilles et miel de palme et salade

3-Sopa del Chef 8,00€

- Chef's Soup
- Chefsuppe
- Soupe du Chef

4-Ensalada con queso de cabra curado, cebolla caramelizada, higos secos y almendras tostadas 12,00€

- Goat's cheese salad with caramelised onion, dried figs and toasted almonds
- Gegrillter Salat aus reifem Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln, getrockneten Feigen und gerösteten Mandeln
- Salade de fromage de chèvre affiné, oignons caramélisés, figues sèches et amandes grillées

5-Papas arrugadas con mojo picón y mojo verde 8,00€

- Canarian potatoes with mojo picón and mojo verde sauces
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Picón- und Mojo-Verde-Soßen
- Pommes de terre des Canaries accompagnées de sauces mojo picón et mojo verde

6-Tabla de quesos de Lanzarote con galletas, fruta e higos secos 14,00€

- Lanzarote cheese board with crackers, fruit and dried figs
- Lanzarote Käseplatte mit Crackern, Obst und getrockneten Feigen
- Plateau de fromage de Lanzarote avec craquelins, fruits et figues séches

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

P.V.P

7-Atún a la plancha con ensalada, guacamole y alioli carbón 13,00€

- Grilled tuna with salad, guacamole and charcoal aioli
- Gegrillter Thunfisch mit Salat, Guacamole und Alioli mit Holzkohle
- Thon grillé accompagné d'une salade, de guacamole et d'ail au charbon

8-Albóndigas caseras con salsa napolitana y pan con ajo 13,00€

- Homemade meatballs with Neapolitan sauce and garlic bread
- Hausgemachte Fleischbällchen mit neapolitanischer Soße und Knoblauchbrot
- Boulettes de viande maison à la sauce napolitaine et pain à l'ail

9-Ensalada verde, fruta, queso de cabra con aliño de miel y mostaza 12,00€

- Green salad, fruit, and goat's cheese with a honey and mustard dressing
- Grüner Salat, Obst, Ziegenkäse mit Honig-Senf-Dressing
- Salade verte, fruits, fromage de chèvre à la vinaigrette au miel et à la moutarde

10-Cazuela de langostinos, champiñones, mantequilla de ajo y vino blanco 13,00€

- Prawn, mushroom, garlic butter and white wine casserole
- Auflauf mit Garnelen, Champignons, Knoblauchbutter und Weißwein
- Plat de crevettes, champignons, beurre à l'ail et vin blanc

11-Aceitunas marinadas 4,00€ 12-Pan con ajo 4,00€ 13-Pan de la casa 2,00€

- | | | |
|--------------------|----------------|-----------------|
| -Marinated olives | -Garlic bread | -Homemade bread |
| -Marinierte Oliven | -Knoblauchbrot | -Hausbrot |
| -Olives marinées | -Pain à l'ail | -Pain maison |

PRINCIPALES – MAIN COURSE

P.V.P

14-Pescado del día al horno con ensalada y papas arrugadas 23,00€

- Whole baked fish of the day with salad and canarian potatoes
- Ganzer gebackener Fisch des Tages mit Salat und kanarischen Kartoffeln
- Poisson du jour entière cuite au four avec salade et pommes de terre canariennes

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

P.V.P

15-Paletilla de cordero enrollada, verduras, papas y salsa de vino tinto 19,50€

- Rolled lamb shoulder with vegetables, potatoes and red wine sauce
- Lammkeule, gerollt mit Gemüse, Kartoffeln und Rotweinsauce
- Épaule d'agneau roulée aux légumes, pommes de terre et sauce au vin rouge

16-Pasta con verduras asadas y crema de finas hierbas 16,00€

- Pasta with roasted vegetables and a cream sauce with fresh herbs
- Nudeln mit gebratenem Gemüse und Kräuterrahmsauce
- Pâtes aux légumes rôtis et à la crème aux fines herbes

17-Risotto con calabaza de Lanzarote y champiñones 16,50€

- Risotto with Lanzarote pumpkin and mushrooms
- Risotto mit Kürbis aus Lanzarote und Champignons
- Risotto à la citrouille de Lanzarote et aux champignons

18-Filete de pescado fresco al horno con verduras y papas 20,00€

- Fresh baked fish fillet with vegetables and potatoes
- Frisches Fischfilet aus dem Ofen mit Gemüse und Kartoffeln
- Filet de poisson frais au four, accompagné de légumes et de pommes de terre

19-Estofado de cabra tradicional canario 18,50€

- Traditional Canarian Goat stew
- Traditioneller kanarischer Ziegeintopf
- Ragoût de chèvre traditionnel des Canaries

20-Secreto Ibérico de cerdo con mermelada de ciruela, verduras y papas 19,50€

- Iberian pork fillet with plum jam, vegetables and potatoes
- Iberisches Schweinefilet mit Pflaumenkonfitüre, Gemüse und Kartoffeln
- Filet de porc ibérique à la confiture de prunes, aux légumes et aux pommes de terre

21-Pechuga de pollo con anacardos, verduras y papas 18,00€

- Chicken breast with cashews, vegetables and potatoes
- Hähnchenbrust mit Cashewnüssen, Gemüse und Kartoffeln
- Blanc de poulet aux noix de cajou, légumes et pommes de terre

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

P.V.P

22-Lomo bajo de novillo con patatas fritas y ensalada 22,00€

- Young bull striploin with chips and salad
- Jungrindfilet mit Pommes frites und Salat
- Faux filet boeuf avec frites et salade

POSTRES -DESSERTS

23-Arroz con leche casero 6,00€

- Homemade rice pudding
- Hausgemachter Milchreis
- Riz au lait maison

24-Helado artesanal de gofio de Lanzarote 6,00€

- Homemade Lanzarote gofio ice cream
- Hausgemachtes Gofio Eis aus Lanzarote
- Glace au gofio de Lanzarote faite maison

25-Fondant casero de chocolate caliente con helado de gofio artesanal 8,50€

- Homemade hot chocolate fondant with artisanal gofio ice cream
- Hausgemachter heißer Schokoladenfondant mit handgemachtem Gofio-Eis
- Fondant au chocolat chaud fait maison accompagné de glace artisanale au gofio

26-Eton Mess con rocas de merengue, fresas frescas y nata 8,00€

- Eton Mess with meringue pieces, fresh strawberries and cream
- Eton Mess mit Baiserstückchen, frischen Erdbeeren und Schlagsahne
- Eton Mess avec des morceaux de meringue, des fraises fraîches et de la crème fouettée

27-Tarta de queso casera 8,00€

- Homemade cheesecake
- Hausgemachter Käsekuchen
- Gâteau au fromage

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

P.V.P

**28-Bienmesabe tradicional canario de almendras, canela y limón
con helado de gofio artesanal** **8,00€**

- Traditional Canarian bienmesabe made with almonds, cinnamon and lemon served with homemade gofio ice cream
- Traditionelles kanarisches „Bienmesabe“ mit Mandeln, Zimt und Zitrone mit hausgemachtem Gofio-Eis
- Bienmesabe traditionnel des Canaries aux amandes, à la cannelle et au citron accompagné de glace artisanale au gofio

29-Macedonia de fruta fresca con zumo de naranja **8,00€**

- Fresh fruit salad with orange juice
- Frischer Obstsalat mit Orangensaft
- Salade de fruits frais au jus d'orange

I.G.I.C. incluido / TAX included

**Nuestros clientes con media pensión, tienen incluidos 2 platos por persona (entrante y principal, principal y postre o dos entrantes, según la combinación deseada). Las bebidas no están incluidas. También está disponible toda la información de alérgenos en la última página del menú.*

**For guests on a half-board basis, the price includes two courses per person (starter and main course, or main course and dessert, or two starters, depending on your choice). Drinks are not included. Full allergen information is also available on the last page of the menu.*

**Für unsere Gäste mit Halbpension sind 2 Gänge pro Person inbegriffen (Vorspeise und Hauptgericht, Hauptgericht und Dessert oder zwei Vorspeisen, je nach gewünschter Kombination). Getränke sind nicht inbegriffen. Alle Informationen zu Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.*

**Pour nos clients en demi-pension, le menu comprend deux plats par personne (entrée et plat principal, ou plat principal et dessert, ou deux entrées, selon la combinaison choisie). Les boissons ne sont pas comprises. Toutes les informations relatives aux allergènes sont également disponibles à la dernière page du menu.*

ALÉRGENOS - ALERGENS

[illegible]

BEBIDAS - DRINKS

REFRESCOS-SOFT DRINKS

· Agua sin/con gas 0,5l.	2,50€
· Zumos naranja/piña	2,50€
· Coca-Cola/Zero	2,50€
· Tónica/Sprite	2,50€
· Fanta naranja/limón	2,50€
· Nestea	3,00€
· Agua 1,5l. (room)	3,00€
· Agua 8l. (room)	6,00€

GINEBRA-GIN

· Gordons/Pink/Lemon	6,00€
· Beefeater	7,00€
· Tanqueray	8,00€
· Macaronesian	9,00€

VODKA

· Movskovskaya	6,00€
· Smirnoff	7,00€
· Absolut	8,00€

LICORES&DIGESTIVOS&APERITIVOS

· Martini	6,00€
· Malibú	6,00€
· Licor Fruta Pasión	6,00€
· Licor Plátano	5,00€
· Licor 43	7,00€
· Tía María	7,00€
· Bailey's	7,00€
· Ron miel	5,00€
· Jägermeister	7,00€
· Pedro Ximenez	6,00€
· Grappa/Sambuca	6,00€

CERVEZA&SIDRA-BEER&CIDER

· Caña Dorada	2,50€
· Jarra Dorada	3,50€
· Tropical/Limón/O`O	2,50€
· Dorada Especial	3,00€
· Coronita	3,50€
· Magners 0,56l.	6,90€
· Kopparberg 0,5l.	6,00€

RON-RUM

· Arehucas Blanco/Oro	6,00€
· Bacardi/Cap.Morgan	7,00€
· Cacique/Havana 3	7,00€
· Corazón Guajiro	8,00€
· Cacique 500	10,00€

BRANDY&COGNAC

· Veterano	6,00€
· Carlos III	7,00€
· Courvoisier	9,00€

CAFÉ - COFFEE

· Espresso	1,90€
· Cortado/Cond.	2,20€
· Con Leche/Cond.	2,60€
· Americano	2,40€
· Carajillo	2,90€
· Capuccino	3,20€
· Barraquito	5,50€
· Té o infusión	1,90€
· Especial Baileys	5,20€
· Especial Brandy	5,20€
· Especial Tia María	5,20€
· Especial Ron	5,20€
· Especial Amaretto	5,20€

SANGRÍA

· Sangría Copa 0,3l.	8,00€
· Sangría Jarra 1l.	23,00€

WHISKEY&BOURBON

· Bells/Fam.Grouse	6,00€
· SouthernCf/Grant's	6,00€
· J.W Red/J&B/Haig	7,00€
· Ballantine's/Can.Clb	7,00€
· B.Brack 8/Jameson	8,00€
· J.Daniel's/100Pp8	9,00€

TEQUILA

· Tequila Mex Silver	6,00€
· Tequila Mex Gold	7,00€

OTROS

· Cachaça	6,00€
-----------	-------

FINCA
LA FLORIDA
Restaurante
LANZAROTE

VINO - WINE

Vino Blanco - White wine

	COPA	BOTELLA
• Bermejo Seco - D.O. Lanzarote	7,00€	30,00€
• Bermejo Semidulce - D.O. Lanzarote	7,00€	30,00€
• La Florida Seco - D.O. Lanzarote	6,20€	26,00€
• La Florida Semidulce - D.O. Lanzarote	6,20€	26,00€
• Vino de la casa/House wine - D.O. Rioja	5,00€	20,00€

Vino Rosado - Rose wine

	COPA	BOTELLA
• Bermejo - D.O. Lanzarote	7,00€	30,00€
• La Florida - D.O. Lanzarote	6,20€	26,00€
• Vino de la casa/House wine - D.O. Rioja	5,00€	20,00€

Vino Tinto - Red wine

	COPA	BOTELLA
• La Capilla Crianza - D.O. Ribera del Duero		35,00€
• Condado de Oriza Crianza - D.O. Ribera del Duero		32,00€
• Bermejo - D.O. Lanzarote	7,00€	30,00€
• La Florida - D.O. Lanzarote	6,20€	26,00€
• Arnegui Crianza - D.O. Rioja		24,00€
• Vino de la casa/House wine - D.O. Rioja	5,00€	20,00€

VINO ESPUMOSO - SPARKLING WINE

	COPA	BOTELLA
• Bermejo - D.O. Lanzarote		40,00€
• Cava de la casa/Prosecco	5,00€	20,00€