

LAGOON

B E A C H C L U B

FUERTEVENTURA

ALGO VERDE

- **Ensalada Vegetal** 9,50€
Vegetable salad. | Gemüsesalat.
Salade de légumes.
- **Ensalada César** 10,50€
Caesar salad. | Caesar Salat.
Salade César.
- **Ensalada de Ventrésca** 11,00€
Tomate, cebolla y aguacate.
Vegetable salad Gemüsesalat.
Salade de légumes.

ENTRANTES

- **Focaccia de Tomato** 8,00€
Tomato focaccia.
Tomaten-Focaccia.
Focaccia à la tomate.
- **Berenjena frita con miel de palma** 8,00€
Fried eggplant with honey.
Gebratene Auberginen mit Honig.
Aubergines frites au miel.
- **Brocheta de Gambón con Algas** 9,00€
Prawn skewer with seaweed
Garnelenspieß mit Seetang
Brochette de crevettes aux algues.
- **Queso a la plancha con mermelada** 9,00€
Grilled cheese with jam.
Gegrillter Käse mit Marmelade.
Fromage grillé avec confiture.
- **Buñuelo Negro de Bacalao y Ali oli** 10,00€
Codfish black fritter with ali oli sauce.
Krapfen aus schwarzem Kabeljau und Aioli.
Aile de poulet à la Tennessee.
- **Croqueta de jamón ibérico** 10,00€
Iberian ham croquette.
Iberische Schinkenkrokette.
Croquette de jambon ibérique.
- **Cigarrito de Huevo y Chorizo** 11,00€
Egg and chrizo sticks
Ei- und Chorizo-Sticks
Bâtonnets d'oeufs au chorizo
- **Langostinos Tigre al Ajillo** 14,50€
Tiger prawns with garlic.
Riesengarnelen mit Knoblauch.
crevettes tigrées à l'ail.

CARNES

- **Hamburguesa de Boletus y Trufa** 11,00€
Steinpilz-Trüffel-Burger | Steinpilz-Trüffel-Burger |
Burger aux cèpes et aux truffes
- **Costillas en Salsa Barbacoa** 14,00€
Ribs in barbecue sauce | Rippchen in Barbecuesauce
Côtes levées à la sauce barbecue
- **Entrecote de Ternera en Salsa** 17,00€
Veal entrecote in sauce | Kalbsentrecôte in Soße |
Entrecôte de veau en sauce

PASTA

- **Sonrisas de Higos y Queso de Cabra** 13,50€
Smiles figs and goat cheese.
Lächelnde Feigen und Ziegenkäse.
Sourires aux figues et au fromage de chèvre.
- **Gnocchi de Espinacas** 11,00€
Spinach gnocchi | Spinat-Gnocchi
Gnocchis aux épinards.

PESCADOS

- **Lomo de salmón con guarnición** 16,00€
Salmon loin | Lachsfilet | Longe de saumon
- **Calamar Sahariano con Patatas del País** 4,00€
Saharan squid with local potatoes
Sahara-Tintenfisch mit lokalen Kartoffeln
Calamars sahariens aux pommes de terre locales
- **Pata de cangrejo de nieve** 12,50€
Snow crab legs | Schneekrabbenbeine |
Pattes de crabe des neiges

MAKIS / NIGIRI 6pc / 3pc

- **Maki de Salmón y Aguacate** 13,50€
Roll with nori seaweed filled with rice, salmon, and avocado.
Rolle mit Nori-Algen gefüllt mit Reis, Lachs und Avocado.
Rouleau d'algues nori farci de riz, saumon et avocat.
- **Maki de Langostino** 13,50€
Roll with nori seaweed filled with rice seasoned with a cooked shrimp.
Rolle mit Nori-Algen, gefüllt mit Reis, gewürzt mit gekochten Garnelen.
Rouleau d'algues nori farci de riz assaisonné d'une crevette cuite.
- **Nigiri de Salmón** 9,00€
Seasoned rice topped with a slice of Norwegian salmon.
Gewürzter Reis mit einer Scheibe norwegischem Lachs.
Riz assaisonné garni d'une tranche de saumon norvégien.
- **Nigiri de Pulpo** 10,00€
Seasoned and molded rice with tender, cooked octopus and a touch of the sea.
Gewürzter und geformter Reis mit zartem, gekochtem Oktopus und einem Hauch Meer.
Riz assaisonné et moulé avec du poulpe tendre et cuit et une touche de mer.

URAMAKIS 8pcs

- **Salmón y Queso Crema** 22,00€
Rollo inverso relleno de arroz aliñado, tamago y setas salteadas
Reverse roll filled with seasoned rice, tamago and sautéed mushrooms
Reverse Roll gefüllt mit gewürztem Reis, Tamago und sautierten Pilzen
Rouleau inversé garni de riz assaisonné, de tamago et de champignons sautés
- **Aguacate y Surimi** 22,00€
Rollo inverso relleno de arroz aliñado y acompañado de aguacate y surimi.
Reverse roll filled with seasoned rice and accompanied by avocado and surimi.
Umgekehrte Rolle gefüllt mit gewürztem Reis und dazu Avocado und Surimi.
Rouleau inversé garni de riz assaisonné et accompagné d'avocat et de surimi.
- **Salmón y Aguacate** 22,00€
Rollito inverso relleno de arroz con salmón fresco y aguacate cremosa.
Reverse rice-filled roll with fresh salmon and creamy avocado.
Umgekehrte Reisrolle mit frischem Lachs und cremiger Avocado.
Rouleau de riz inversé garni de saumon frais et d'avocat crémeux.
- **Tartar de Atún** 22,00€
Rollo inverso relleno de arroz con tartar de atún.
Reverse roll filled with rice and tuna tartar.
Umgekehrte Rolle gefüllt mit Reis und Thunfischtartar.
Rouleau inversé garni de riz et de tartare de thon.

THE LAGOON

- **Hamburguesa Angus** 14,00€
Vacuno raza angus 180 gr | Angus beef 180 gr
Angus-Rindfleisch 180 gr | Bœuf Angus 180 gr.
- **Trio de mini hamburguesas de vacuno** 16,00€
Vacuno 100%, pan brioche, belcon, huevo, queso y vegetales.
100% beef brioche bread, bacon, egg, cheese and vegetables.
100 % Rindfleisch, Briochebrot, Speck, Ei, Käse und Gemüse.
100% bœuf, pain brioché, bacon, œuf, fromage et légumes.
- **Sandwich Beach Club** 12,00€
Vegetales, pechuga empanada con mayonesa, belcon, huevo, queso.
Vegetables, breaded chicken breast with mayonnaise, bacon, egg, cheese.
Gemüse, panierte Hähnchenbrust mit Mayonnaise, Speck, Ei, Käse.
Légumes, poitrine de poulet panée avec mayonnaise, bacon, œuf, fromage.

POSTRES

- **Torrija de Leche de Coco** 12,00€
Bread soaked in coconut milk with cinnamon and sugar.
In Kokosmilch getränktes Brot mit Zimt und Zucker.
Pain trempé dans du lait de coco avec de la cannelle et du sucre.
- **Coulant de Chocolate** 13,50€
Chocolate Coulant. | Schokoladen-Coulant.
Coulant au chocolat.
- **Bola de helado** 4,50€
Scoop of ice cream. | Kugel Eis.
Boule de glace.
- **Esfera crujiente** 15,00€
Chocolate blanco y maracuyá.
Crispy sphere of white chocolate and passion fruit.
Knusprige Kugel aus weißer Schokolade und Passionsfrucht.
Sphère croustillante au chocolat blanc et fruit de la passion.