



**BOGAVANTE**  
RESTAURANTE

[www.restaurantebogavante.es](http://www.restaurantebogavante.es)

## Postres

<b>Cremoso de gofio</b>	5,90€
<b>Mousse de chocolate</b>	5,90€
<b>Mousse de higos</b>	5,90€
<b>Tiramisú</b>	6,50€
<b>Arroz con leche</b>	5,60€
<b>Pudding de flan de de huevo</b>	5,80€
<b>Tarta de la casa</b>	5,80€

**BO  
GA  
VAN  
TE**

RESTAURANTE

## Entrantes

<b>Pan Ajo</b>	2,90€
<b>Pan y salsas</b> Acompañado de mojos y mantequilla	1,80€
<b>Papas arrugadas</b> Acompañadas de mojo verde y mojo rojo	7,90€
<b>Tomate y atún de Lanzarote</b> Carpaccio de tomate de Tinajo, cebolla roja, atún en escabeche y su aliño	14,80€
<b>Ensalada de siempre</b> Lechuga, cebolla, tomate, pimienta, espárragos, millo y atún	11,80€
<b>Carpacho de solomillo Angus</b> Finas lascas de parmesano, vinagreta balsámica, rucula, mostaza y pepinillos	18,00€
<b>Un clásico "Salmón ahumado en Uga"</b> Con salsa tártara de pepinos, huevo, alcaparras, cebolla y sus tostadas	17,90€
<b>Tabla de quesos</b> Selección de los mejores quesos locales: semi-curado, pimentón y curado	14,90€
<b>Ceviche de cherne</b> De la mano de nuestro chef, consultar con la sala	19,00€
<b>Queso ahumado</b> Marcado a la plancha con mojos caramelizados	13,80€
<b>Queso frito típico</b> Con confitura de higos	12,50€
<b>Pulpo a la plancha</b> Con toque de mojo de cilantro y papas bonitas	18,50€
<b>Pulpo a la gallega</b> Corte fino de pulpo sobre puré cremoso de papas, aceite de O.V.E, pimentón y sal gorda	18,50€
<b>Sopa de pescadores</b> Con mariscos y pescado de costa	12,00€
<b>El atún de la casa</b> Tacos de atún salteados con ajitos y vino blanco	17,00€
<b>Gambas al ajillo</b> Gambas con ajitos fritos, toque de licor de moscatel y guindilla roja	14,50€
<b>Escaldón de pescado</b> Caldo de pescado con gofio amasado y mojo de cilantro servido con su cebolla roja	9,90€
<b>Croquetas caseras</b> Consultar con la sala	11,90€
<b>Pimientos de Padrón</b> Pimientos de Padron con sal de Janubio	10,90€
<b>Morena frita</b> Trozos de morena crujiente con mayonesa de aguacates	13,80€
<b>Puntillas de calamar</b> Fritas y servidas con limón fresco	12,80€
<b>Berenjenas fritas</b> Bañadas en fina tempura y servidas con miel de palma	11,80€

## Mariscos

SEGÚN MERCADO

<b>Lapas a la plancha</b>	13,90€
<b>Mejillones al vapor</b>	14,50€
<b>Mejillones a la marinera</b>	15,50€
<b>Zamburíñas a la plancha</b>	17,00€
<b>Navajas a la plancha</b>	19,00€
<b>Langostinos a la plancha</b>	22,00€
<b>Almejas a la marinera</b>	22,00€
<b>Bogavante a la plancha</b>	49,00€
<b>Parrillada de mariscos</b> (Mínimo 2 personas)	70,00€

## Arroces y Pastas

<b>Arroz de langostinos y choco</b> Arroz cremoso con leche de coco y aroma de jengibre	18,90€
<b>Caldoso o seco de bogavante</b> (para 2 personas) Con bogavante troceado	65,00€
<b>Arroz negro</b> (para 2 personas) De gambas, lapas, cherne y calamar	39,00€
<b>Paella de pescado y marisco</b> (para 2 personas) Paella tradicional	42,00€
<b>Fideua Marinera</b> (para 2 personas) Hecha con fideos finos, mariscos y pescado de altura	45,00€
<b>Arroz seco de carabineros de la Santa</b> (para 2 personas) Arroz tipo paella	75,00€

## Pescado Fresco

DE LA GRACIOSA SEGÚN CAPTURAS

<b>Filetes de pescado de costa</b> Elaborados a la plancha con ajitos fritos, toque de pimentón y vinagre macho	21,00€
<b>Churros de pescado frito</b> Tiras de pescado fritas	21,00€
<b>Calamar sahariano</b> Servidos a la plancha o fritos según su gusto	18,90€
<b>Tagliatelle y mariscos</b> Pasta fresca salteada al ajillo con langostinos, mejillones y almejas	19,00€
<b>Cazuela de pescadores</b> Elaborada con nuestros pescados de costa, calamar y mariscos	23,50€
<b>Pescado frito de costa</b> Pescado de mercado troceado frito en harina de gofio y ensalada fresca	23,00€
<b>Pescado fresco de Lanzarote</b> (Briota, sama, burro, cabrilla, bocinegro, cantarero, sargo, gallo, chopo)	23,00€
<b>Pescado fresco de altura</b> (Cherne, mero, abae y merluza)	25,90€
<b>Parrillada de pescado la plancha</b> (para 2 personas)	44,00€
<b>Parrillada de pescado y marisco</b> (para 2 personas)	58,00€

## Carnes

<b>Entrecot de vaca</b> Elaborado con una salsa de setas y pimienta negra	22,00€
<b>Corte de chateaubriand de solomillo</b> Corte de solomillo laminado marcado en su punto, jugo de carne y vino tinto dulce de la Geria	25,00€
<b>Solomillo de Angus</b> Braseado a la parrilla con sal de Janubio, verduras y papas fritas	24,50€
<b>Escalopines de pollo</b> Con papas laminadas y salsa de mostaza y miel	18,00€
<b>Secreto ibérico</b> Corte de cerdo ibérico braseado	19,00€
<b>Papas fritas</b>	7,00€