

Le Delizie del Porto

ENTRANTES (calientes y fríos)

	1/2	1
Cesta de pan, focaccia y aceitunas		4
Jamón ibérico 100% de bellota de Extremadura con pan tigelle	14	28
Selección de quesos canarios con pan de nueces y miel de palma	9	18
Ensalada de panzanella con verduras de la huerta, aceitunas, alcaparras y pan integral casero		14
Carpaccio de ternera casero con tomates confitados, rúcula y queso fresco de cabra		16
Bruschetta con tomates cherry datterini y albahaca		9
Bruschetta con paté de hígado y gelatina de vermut Quinato Primo de Lanzarote		10
Suppli de arroz con tomate y mayonesa pimentón		9
Albóndiga de ternera frita empanada con costra de hierbas, ensalada, balsámico y parmesano		16
Huevos suave con trufa negra y tostada		20
Milhojas de parmigiana de berenjena con salsa de albahaca		16

PRIMEROS PLATOS

	€
Cappelletti tradicionales hechos a mano con trufa fresca de verano	25
Cappelletti con mantequilla, salvia y parmesano	20
Tagliatelle caseros con espárragos, guancial italiano y tomates cherry	20
Ñoquis tricolores de batata de Lanzarote con ragù de setas y parmigiano	20
Lasaña abierta con ragù blanco de cordero, calabacín, tomillo y queso de cabra curado	23

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de cerdo marinado con hierbas, puré de manzana y cebolla braseada	25
Entraña de ternera a la parrilla con salsa chimichurri y patatas asadas	25
Chuletón de ternera con ensalada del huerto (100 g)	8
Pechuga de pato marinada con pimientos rojos y salsa de vino tinto	25

GUARNICIONES

Verduras a la parrilla con salsa de perejil	12
Tomates especiales de Lanzarote con aceite de oliva y albahaca	10

PESCADO

Ensalada de tomates de Lanzarote con anchoas de Santoña y cebolla fresca	€ 18
Jamón de atún casero con ensalada y citronette de papaya	18
Tagliatelle caseras con mariscos y tomates cherry	28
Lomo de bacalao con velouté de patata y brócoli asado	26

POSTRES

Zabaglione de vainilla Bourbon con tozzetti de pasas	10
Crumble de especias con higos chumbos y helado de vainilla	10
Bizcocho medio cocido de chocolate negro con helado de crema	10
Tiramisú de pistacho con galleta casera	10



ALERGENOS



Si tienes alguna alergia, intolerancia o dudas sobre algún ingrediente, por favor pregunta antes de realizar tu pedido.



Aceptamos tarjeta de credito

GRACIAS POR SU VISITA

Menú Bebidas

REFRESCOS

	€
Agua mineral 0,75 L	4
Agua con gas 0,75 L	4
Fanta	3
Sprite	3
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Tónica	3
Minute Maid naranja	2,5
Minute Maid piña	2,5
Minute Maid manzana	2,5
Fuze Tea limón	2,5
Fuze Tea limón sin azúcar	2,5

CERVEZA

Caña Alhambra	2,5
Doble Alhambra	4
Jarra Alhambra	5
Alhambra Reserva Roja 0,33	3
Alhambra Reserva 1925 0,33	3
Mahou 5 Estrellas sin gluten 0,33	3

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
Campari Spritz	7
Negroni	9

GIN & TONIC

Gordon's	7
Tanqueray	8
Bombay Sapphire	8
Macaronesian	9
Hendrick's	10
Gin Mare	10

POR COPA

	€
Vermut Primo de Lanzarote Blanco	4
Vermut Primo de Lanzarote Rosso	4
Vermut Primo de Lanzarote Chinato	4
Vino blanco / rosado / tinto	4
Vino Lanzarote	6
Prosecco	6
Cava	6

CAFÉ

Cafè	2
Cafè descafeinado	2
Cafè americano	2
Cortado	2,5
Cappuccino	3
Tea	3
Infusiones	3

SPIRITS

Amaro Jägermeister	5
Amaro Averna	5
Amaro Fernet Branca	5
Limoncello	4
Irish Whiskey Jameson Triple Distilled	6
Whiskey Jack Daniel's	7
Ron Pampero Especial	6
Ron Barceló Añejo	6
Ron Arehucas Carta Oro	6
Ron Artemi	5
Ron miel Artemi	4

Le Delizie del Porto

HOT & COLD APPETIZERS

Bread basket with focaccia and olives	1/2	1	4
100% Ibérico Bellota Ham (Extremadura) with tigelle bread	14	28	
Selection of Canary Islands cheeses, walnut bread and palm honey	9	18	
Panzanella salad with garden vegetables, olives and capers, homemade whole-wheat bread			14
Homemade beef carpaccio with confit cherry tomatoes, arugula and fresh goat cheese			16
Bruschetta with datterini cherry tomatoes and basil			9
Bruschetta with chicken liver pâté and Lanzarote Quinato vermouth jelly			10
Tomato rice supplì with smoked paprika mayonnaise			9
Herb-cruste fried beef meatball with mixed salad, balsamic vinegar and Parmesan			16
Soft-cooked egg with black truffle and toasted bread			20
Eggplant parmigiana millefeuille with basil sauce			16

FIRST COURSES

	€
Traditional handmade cappelletti with fresh summer truffle	25
Cappelletti with butter, sage and Parmesan	20
Homemade tagliatelle with asparagus, Italian guanciale and cherry tomatoes	20
Lanzarote sweet potatoes gnocchi with mix mushrooms ragu and parmigiano	20
Open lasagna with white lamb ragù, zucchini, thyme and aged goat cheese	23

MAIN COURSES

Herb-marinated pork tenderloin with apple purée and braised onion	25
Grilled beef skirt steak with chimichurri sauce and roasted potatoes	25
Rib-eye steak with garden salad (per 100 g)	8
Marinated duck breast with red peppers and red wine sauce	25

SIDE DISHES

Grilled vegetables with parsley sauce	12
Lanzarote specialty tomatoes with olive oil and basil	10

FISH MENU

Lanzarote tomato salad with Santoña anchovies and fresh onion	18
Homemade tuna “prosciutto” with mixed salad and papaya citronette	18
Homemade tagliatelle with seafood and cherry tomatoes	28
Cod fillet with potato velouté and roasted broccoli	26

DESSERTS

Bourbon vanilla zabaglione with raisin biscotti	10
Spiced crumble with prickly pear and vanilla ice cream	10
Dark chocolate lava cake with custard ice cream	10
Pistachio tiramisù with homemade biscuit	10



ALLERGENS



If you have any allergies, intolerances or doubts regarding any ingredient, please ask before placing your order.



We accept credit cards

THANK YOU FOR YOUR VISIT

Drinks Menu

SOFT DRINKS

	€
Mineral water 0,75 L	4
Sparkling water 0,75 L	4
Fanta	3
Sprite	3
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Tonic water	3
Minute Maid orange	2,5
Minute Maid pineapple	2,5
Minute Maid apple	2,5
Fuze Tea lemon	2,5
Fuze Tea sugar-free lemon	2,5

BEER

Small Alhambra	2,5
Double Alhambra	4
Large Alhambra	5
Alhambra Reserva Roja 0,33	3
Alhambra Reserva 1925 0,33	3
Mahou 5 Estrellas gluten-free 0,33	3

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
Campari Spritz	7
Negroni	9

GIN & TONIC

Gordon's	7
Tanqueray	8
Bombay Sapphire	8
Macaronesian	9
Hendrick's	10
Gin Mare	10

BY THE GLASS

	€
Vermouth Primo de Lanzarote Bianco	4
Vermouth Primo de Lanzarote Rosso	4
Vermouth Primo de Lanzarote Chinato	4
Vino white / rosé / red	4
Lanzarote wine	6
Prosecco	6
Cava	6

COFFEE

Coffee	2
Decaffeinated coffee	2
Large black coffee	2
Cortado coffee	2,5
Cappuccino	3
Tea	3
Infusions	3

SPIRITS

Amaro Jägermeister	5
Amaro Averna	5
Amaro Fernet Branca	5
Limoncello	4
Irish Whiskey Jameson Triple Distilled	6
Whiskey Jack Daniel's	7
Rum Pampero Especial	6
Rum Barceló Añejo	6
Rum Arehucas Carta Oro	6
Rum Artemi	5
Honey rum Artemi	4

Le Delizie del Porto

ANTIPASTI CALDI E FREDDI

	1/2	1
Cestino di pane, focaccia e olive		4
Jamón de bellota razza ibérica 100% Extremadura con tigelle	14	28
Selezione di formaggi canari, pane alle noci e miele di palma	9	18
Insalata di panzanella con verdure dell'orto, olive e capperi, pane integrale fatto in casa		14
Carpaccio di manzo fatto in casa con pomodorini confit, rucola e fresco di capra		16
Bruschetta con pomodorini datterini e basilico		9
Bruschetta con paté di fegatini e gelatina al vermut quinato Primo di Lanzarote		10
Suppli di riso al pomodoro con maionese al pimentón		9
Polpetta di manzo con panatura alle erbe, fritta, con insalatina, balsamico e parmigiano		16
Uovo morbido con tartufo nero e bruschettina		20
Millefoglie di parmigiana di melanzane con salsa al basilico		16

PRIMI PIATTI

	€
Cappelletti della tradizione fatti a mano con tartufo fresco estivo	25
Cappelletti burro, salvia e parmigiano	20
Tagliatelle fatte a mano con asparagi, guanciaie italiana e pomodorini	20
Gnocchi tricolore di batata di Lanzarote con ragù di funghi e parmigiano	20
Lasagnetta aperta con ragù bianco di agnello, zucchine, timo e caprino stagionato	23

SECONDI PIATTI

Filetto di maialino marinato alle erbe, purè di mele e cipolla brasata	25
Lombatello di manzo alla griglia con salsa chimichurri e patate arrosto	25
Costata di manzo con insalatina dell'orto (100 g)	8
Petto d'anatra marinato, peperoni rossi e salsa al vino rosso	25

CONTORNI

Verdure alla griglia con salsa al prezzemolo	12
Pomodori speciali di Lanzarote con olio e basilico	10

MENU DI PESCE

Insalata di pomodori di Lanzarote con alici di Santoña e cipolla fresca	18
Prosciutto di tonno elaborato da noi con insalatina e citronette alla papaya	18
Tagliatelle fatte a mano con frutti di mare e pomodorini	28
Filetto di baccalà con vellutata di patate e broccoli arrostiti	26

DOLCI

Zabaione alla vaniglia Bourbon con tozzetti all'uva sultanina	10
Sbriciolata alle spezie con fichi d'India e gelato alla vaniglia	10
Mezzo cotto al cioccolato fondente con gelato alla crema	10
Tiramisù al pistacchio con biscotto fatto in casa	10



ALLERGENI



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Semi di soia



Latte



Sedano



Noci



Senape



Sesamo



Solfiti



Molluschi



Lupino

Se siete affetti da allergie o intolleranze o dubbi riguardo gli ingredienti, chiedere la personale di sala prima di ordinare.



Accettiamo carte di credito

GRAZIE PER LA TUA VISITA