



Menú de bodas

Precio: 150,00€

Cóctel de bienvenida

Ronda de canapés (a elegir 6)

Entrantes (elegir 2)

Incluido el pan artesanal con 4 tipos de mantequillas caseras

Queso fresco, mermelada de mango y aguacate de temporada y crispy bacon

Mantequilla de tomate seco, jamón ibérico de bellota, aire de pesto

Mousse de atún, ali-oli confitado, pimiento asado

Ensalada de gambas, mostaza dulce, pepino encurtido, crema de eneldo

Mini hamburguesa de angus con cebolla caramelizada y crispy bacon

Canapé de salmón ahumado con tomate cherry negro, salsa remoulade y aceitunas

Mini burrito en salsa chilli chipotle con guacamole

Canapé de roast beef con salsa tártara, rúcula y tomates Cherry

Canapé de aguacate y gambas con salsa rosa

Nigiri sushi de atún

Nigiri sushi de salmón

Tamaki sushi de atún

Tamaki sushi de salmón

Tamaki sushi de cangrejo

Sushi roll de atún

Sushi roll de salmón

Sushi roll de cangrejo

Croquetas de chipirón en alioli negro

Croquetas de queso de cabra en mermelada de cactus

Croquetas de bacalao con salsa de bacon y cebolla caramelizada

Croquetas veganas de coliflor y espinaca

Croquetas veganas de boletus

Croquetas veganas de puerro

Focaccia artesanal, paté de tomate, verduras de la isla, lascas de queso curado, aceite de ajo

Lagomar Restaurante

confitado, miel

Mezcla de quesos de la isla con toques de bacon ahumado, sobre una base de mermelada de higos secos y fruta de temporada

El chef se saca de la manga un tercer mojo canario

Langostinos salvajes en un aceite de ajo confitado, con pimientas de la isla y un toque picante

Langostinos salvajes, aguacate, salsa rosa especial, mango, reducción balsámica...

Vieiras en una reducción de ronmiel artesanal de La Palma

Filetes de solomillo marinados, vinagreta especial, alcaparras, reducción balsámica, lascas de queso, servido con tostas

Tartar de salmón, atún, aguacate y mango en un sirope de té verde

Ensalada tricolor de Lanzarote

Almejas en salsa verde

Almejas al espumoso de la isla

Mejillones a la crema de vino blanco

Mejillones a la marinera

Mejillones al espumoso

Mejillones a la parmesana

Pulpo gratinado con alioli

Pulpo canario compuesto

Raviolis frescos de calabacín

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y salsa piquillo

Alitas de pollo en salsa de bbq ronmiel y dip de queso azul

Costillas baby en black jack daniel cola balsámico

Mitcuit con vinagreta de naranja y cítricos

Ensalada del huerto

Variedad de verduras frescas de la isla, con dúo de reducciones

Ensalada de aguacates y langostinos

Lechugas frescas, langostinos salvajes, aguacate, salsa rosa especial

Ensalada LagOmar

Lechugas frescas, verduras de la isla, queso ahumado de Tegui, panceta ahumada, pollo de corral al jospé, reducción del chef

Espárragos envueltos de bacon con 4 quesos canarios

Jamón ibérico de bellota

Carpaccio de langostinos

Carpaccio de piña canaria

Tartar de sandía

Cazuela de champiñones

Cazuela de champiñones y langostinos

Langostinos al champán

Focaccia de ajo

Focaccia de ajo y queso

Coquille sant jacques- vieiras en salsa de champiñones y queso curado gratinado

Ceviche de atún de Lanzarote con mojo verde y cítricos

Ceviche de gambas y leche de tigre

Ceviche de Langosta y cítricos

Plato principal pescados (elegir 2)

Plato principal carnes (elegir 2)

Tataki de atún al sésamo y soja

Tabla de quesos de la isla con mermelada de cactus y frutas exóticas

Tomate relleno de gambas, arroz verde y huevo cocido

Copa Venecia- Aguacate, melón, papas, gambas y salsa Venecia

Mejillones al curry

Canapé de mantequilla y caviar

Canapé de bacon y plátano frito con miel

Dátiles con bacon

Tartaleta de pavo

Bacalao al vapor cubierto de cebolla carameliza y crispy bacon

Bacalao al vapor cubierto en langostinos salvajes al ajillo

Filete de atún de Lanzarote sobre reducción de tomate y chimichurri

Filete de salmón en una cremosa salsa de whiskey ahumado de La Palma

Filete de lubina en una cremosa salsa de limón y vino blanco

La lubina, al típico estilo canario con ajo arriero creativo

Lubina rellena de verduras de temporada sobre una cama de finas hierbas de la isla, hecha al clásico estilo papillot

Zarzuela de O-mar con atún, cherne, salmón, vieiras, langostinos, almejas y mejillones

Cherne y burbujas

Cherne en cremosa salsa de champán

Bogavante del chef con verduras y vino de la isla

Salmón al eneldo

Salmón a la mostaza de dijon

200 g black angus mechado, panceta crujiente, salsa barbacoa al whiskey de La Palma, queso

ahumado de Teguisse, cebolla caramelizada, lechugas y tomates frescos de la isla en un pan de brioche

Nuestro mejor solomillo de toro, cubierto en langostinos salvajes y una sedosa salsa de triple seco casero

300 g de nuestra selección de entrêcote black angus, al josper, servido con dúo de salsas
Nuestro solomillo en una espectacular salsa de 5 quesos de las islas y cebolla caramelizada

Pollo de corral al cognac con un toque canario

Solomillo de black angus con foit gras en salsa de vino dulce canario

Solomillo de black angus al queso rulo y salsa de vino dulce y frutos rojos

Magret de pato a los frutos del bosque y flambée de cognac

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con verduras y vino de la isla

Solomillo de cerdo ibérico en cremosa salsa de calabaza y vino blanco

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de oporto

Cordero Sharif- Paletilla de cordero asada a las finas hierbas y vino blanco de la isla

Arroces (a elegir 2)

Veganos (a elegir 2)

Infantil

Del mar, arroz con atún de Lanzarote y mariscos

Del aire, arroz con bacon ahumado, ajo confitado y pollo de corral al josper

Del fuego, arroz caldoso con langostinos salvajes

Con carabineros

Arroz negro

Risotto rosa de salmón, epsarragos y queso curado

Risotto de cremosa salsa de setas salvajes y queso ahumado de Lanzarote

Risotto del O-mar con ajos confitados, mejillones, langostinos, vieiras y almejas

El corazón de LagOmar- corazón de alcachofa rellena de verduras, setas salvajes y tofu

Salteado de verduras con seitan y arroz al cilantro

Sueño vegano- Tomate relleno de verduras sobre una cama de arroz a los frutos secos

De la tierra, arroz con verduras de temporada

Tagliatelle fresco con tomate y queso

Balao empanado con papas confitadas

Pollo de corral rebosado en pankó con papas confitadas

Pollo o pescado fresco a la plancha con papas arrugadas y puré