

## **MENÚ DE FIN DE AÑO**

120€ Por Persona (plus IGIC)

### **BIENVENIDA de ATLANTICO LOUNGE**

Copa de Cava (Aa Mirgin Brut Nature)  
Ibéricos y Quesos con mermeladas, tostas y crema de tomate

### **APERITIVO**

Bombón de Foie rebosado en almendra y chutney de calabaza y  
Crema de aguacate cevichado con langostino crujiente y granizado de mango servido  
con (Jean Leon Rinya G.G)

### **ENTRANTES**

(a elegir 2)

Carpaccio de vaca madura con Portobello confitado y lazos de queso de la isla curado  
servido con Alma de tobía rosado (tempranillo graciano y merlot)

Huevo a baja temperatura, setas de temporada escabechados y alcachofa a la brasa  
servido con A la Gu Rosé (100% for cayat)

Vieira a la naranja con toques de vainilla y crema de millo servido con Vulcano roble  
(malvasia volcanica)

### **PRINCIPALES**

#### **Pescado**

Corta sello en salsa de cantarero, almejas y chipirón  
Servido con Veiga moura (albariño)

#### **Carne**

Galleta de cochino lechal a baja temperatura reineta asado castaña y puré de papa  
noisette  
servido con Clemente Garcia (garnache)

### **POSTRES**

(a elegir 1)

Brownie o Tarta de queso Atlantico

**Por favor llegue a las 20:30 ya que su comida comenzará a las 21:00.**

Si necesita una opción vegetariana, tiene algún requisito dietético o alergias, háganoslo saber con anticipación y podemos organizar un menú alternativo para usted.

Será una noche muy especial con uvas en las campanas, una exhibición de fuegos artificiales y un espectáculo de fuego. Haz de esta una noche para recordar y únete a nosotros en toda la diversión.

Para reservaciones por favor llame al: 0034 928 510 363  
o envíenos un mensaje en Facebook - Atlantico Lounge  
Lanzarote

**MENÚ NEW YEARS EVE**  
120€ Per Person (plus IGIC)

**WELCOME from ATLANTICO LOUNGE**

A glass of Cava (Aa Mirgin Brut Nature)  
Iberian cold meats with cheeses, jams and cream of tomato on toast breads

**APPETISERS**

Bonbon of Foie overflowing with almond and pumpkin chutney,  
avocado cream rolled with crispy shrimp and mango granite served with (Jean Leon  
Rinya G.G)

**STARTERS**

(a elegir 2)

Carpaccio of mature cow with candied Portobello and lassos of cured cheese from the  
island served with Alma de Tobía Rosé (Tempranillo Graciano and Merlot)

Slow cooked Egg, pickled seasonal mushrooms and grilled artichoke served with A la  
Gu Rosé (100% for cayat)

Orange scallops with vanilla toppings and millet cream served with Vulcano Roble  
(malvasia volcanica)

**MAINS**

**Fish**

Cantarero in crab sauce with clams and baby squid  
Served with Veiga moura (albariño)


**Carne**

Slow cooked suckling pig with roasted chestnut pippin and noisette mashed potato  
served with Clemente Garcia (garnache)

**POSTRES**

( a elegir 1)

Brownie or Atlantico Cheesecake



**Please arrive at 20:30 as your meal will begin at 21:00.**

If you require a vegetarian option, have any dietary requirements or allergies, please let us know in advance and we can arrange an alternative menu for you.

It will be a very special night with traditional grapes served at the bells, a fireworks display and an amazing fire show. Make this a night to remember and join us in all the fun

For reservations please call: 0034 928 510 363  
or send us a message on Facebook - Atlantico Lounge  
Lanzarote