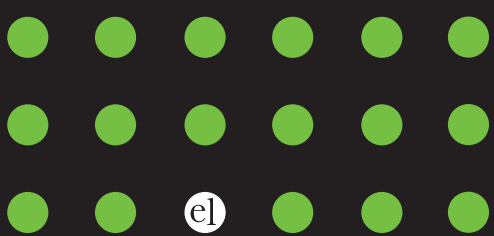


r e s t a u r a n t e



ALJIBE  
DEL OBISPO

A stylized, white cursive signature that appears to be the letters 'EJ' is positioned below the text 'ALJIBE DEL OBISPO'. The signature is elegant and fluid, with the 'E' and 'J' overlapping.

## ENTRANTES

<b>Quesos de Finca de Uga al gusto</b> Selección de 4 variantes según tipo de ganado y curación	14,50 €
<b>Tomate y atún</b> Tomate ecológico de Lanzarote y atún escabechado con aliño del escabeche	15,00 €
<b>Ensalada verde y quesos de Finca de Uga</b> Variado hojas frescas de lechuga, berros, rúcula, 3 quesos de La Finca de Uga, higos y dátiles	12,00 €
<b>Carpaccio, tartar o ceviche del día</b> Según mercado pescados o carnes	17,90 €
<b>Jamón ibérico de bellota</b> Con pan de Los Valles a la brasa y tomate rallado	22,90 €
<b>Papas arrugadas y sus mojos</b> Auténtica papa de Lanzarote con mojo rojo y mojo verde	7,50 €
<b>Escaldón tradicional</b> De potaje o de pescado según elaboración	8,50 €
<b>Cuchara del día</b> Déjese llevar por un plato de cuchara que le sorprenderá	9,00 €
<b>Escalivada de verduras y bacalao</b> Selección de verduras asadas a la brasa, láminas de bacalao y cebolla a la plancha con vinagreta de aceitunas	14,50 €
<b>Raviolis gratinados de cabra de Finca de Uga</b> Rellenos de guiso de cabra, parmentier de Jersey Ahumado y brotes	16,00 €
<b>Los choquitos de siempre</b> A la plancha con mojo de cilantro y perejil, ajo y vinagre de vino	15,90 €
<b>Chipirones caprichosos</b> Con salsa especiada de azafrán, ajo tostado, rejos crujientes y sorbete de coco	14,90 €
<b>Pulpo a la brasa</b> Con batata frita, pimentón de la vera, aceite O.V.E. y mojo rojo picón	17,90 €
<b>Mixto de croquetas caseras</b> Variedad según nuestro equipo de cocina	11,50 €
<b>Parmesana de conejo</b> Con berenjenas, calabacín y tomate	14,50 €

## PESCADOS

<b>Bacalao a la brasa</b> Salsa de almendras, papas panaderas y cebolla crujiente encurtida	21,80 €
<b>Pescado fresco de la Graciosa</b> Consultar con la sala	22,80 €
<b>Calamar a la brasa</b> Con papas bonitas y ensalada fresca	19,00 €
<b>Cherne o mero</b> Según disponibilidad	24,95 €
<b>Atún de temporada</b> En tataki o a la plancha (según disponibilidad)	S.M.

## ARROZ AL SARMIENTO

Precio por persona

<b>Arroz seco Km.0 al sarmiento (min 2 personas)</b> Hecho al fuego con cochino negro, conejo y pollo de Finca de Uga	19,90 €
<b>Arroz ibérico al sarmiento (min 2 personas)</b> Lo mejor del cerdo ibérico, lomo, presa y chorizo	21,80 €



## ARROCES

<b>Meloso de choquitos, vieja, lapas y pulpo</b>	21,90 €
Cremoso de producto local terminado con leche de cabra, ralladura de queso Vulcano y aroma de jengibre	
<b>Arroz caldoso de conejo</b>	18,50 €
Conejo marinado en salmorejo con verduras de nuestra huerta	
<b>Risotto de verduras y setas</b>	17,70 €
Selección de verduras de la Finca de Uga y queso Bodeguita	

## DE NUESTRA GANADERIA

<b>Cochino negro</b>	24,00 €
Cochino confitado a baja temperatura 12h y braseado al horno en su jugo	
<b>Cordero asado</b>	23,00 €
Al estilo tradicional	
<b>Carrilleras de cochino negro</b>	21,90 €
Cocinadas en su jugo con nuestro tinto joven	
<b>Carne de cabra (jueves, viernes y sábado)</b>	16,00 €
Cocinada lentamente al toque de tomillo y vino blanco de la bodega	
<b>Chuletitas de cordero</b>	19,90 €
Hechas a la brasa acompañadas de panaderas y pimientos	
<b>Cabrillo frito</b>	22,00 €
Troceado y frito con ajos y papas dado	
<b>Costillas con piña (fin de semana)</b>	15,90 €
Un guiño a nuestras islas, costillar de cochino sancochado con mojo de cilantro y piñas dulces	

## CARNES A LA BRASA

<b>Churrasquito de costillar ibérico</b>	17,00 €
Costillitas de palo maceradas en salsa agridulce de mojo rojo	
<b>Presa ibérica</b>	23,00 €
El mejor corte a la brasa del cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y salsa de asado	
<b>Solomillo de vaca nacional</b>	25,90 €
Servido con verduras y papas fritas	
<b>Lomo alto de Black Angus 300g</b>	29,00 €
Laminado al punto con papas panaderas y pimientos asados	
<b>Tataki de lomo de vaca "Sashi"</b>	S. M.
Corte limpio de vaca finlandesa madurada 30 días sobre salsa teriyaki	
<b>Chuletón de vaca selección 700-1000g</b>	S. M.
Selección de las mejores ganaderías (consultar). Recomendable 2 personas	

## POSTRES

<b>Crème brûlée gratinada de queso Bodega de Finca de Uga</b>	5,90 €
<b>Torrija borracha en vino tinto dulce y sorbete de pera</b>	6,50 €
<b>Milhojas de chocolate y galletas con aroma de café y Grand Marnier</b>	6,90 €
<b>Cremoso de queso con mousse de aguacate y sorbete de mango</b>	6,80 €
<b>Cremoso de yogur de cabra de Finca de Uga, maracuyá, crumble y piña del Hierro</b>	6,50 €
<b>Copa de mousse de gofio con chutney de plátano dulce y crujiente de millo</b>	5,90 €
<b>Tarta del día</b>	6,00 €
<b>Fruta fresca</b>	7,00 €
<b>Quesos de Finca de Uga al gusto</b>	9,00 €