



Funca Isolina

Cena/Dinner





Si te apetece una tarde de relax. Quédate a cenar con nosotros. Preguntar por la oferta del día.

Haz tu reserva en la mañana.

*50 EUR por persona
El alcohol no está incluido*

If you prefer a relaxing afternoon stay for dinner with us. Ask for our daily menu.

Make your reservation in in the morning.

*50 EUR per person
Alcohol is not included*





Nuestra cocina es simple, casera, cíclica. Nos movemos con las estaciones, creando una conexión con la isla y los productos que nos regala. Ofrecemos una cocina fusión que habla un poco de donde venimos y de esta isla maravillosa. En cada platillo le ponemos algún ingrediente que tenga la esencia canaria. Para nosotros la excelencia viene en la materia prima, desde nuestra huerta, productos ecológicos, en su mayoría locales, km0. Calidez, simpleza y excelencia es lo que nos diferencia.

***Nuestra tierra
Nuestro cariño
Tu experiencia.***





Entrantes

Caldo de vegetales de la huerta

Tabla de quesos de Lanzarote (selección de quesos típicos de la isla servidos con miel ecológica y mermelada local)

Tabla de fiambres

Tabla mixta (selección de quesos típicos, corte selecto de fiambres, mermelada local, miel orgánica)

Ensalada Finca Isolina (lechuga, zanahoria, tomate, aguacate, nueces, queso fresco)

Extras: pimientos, pepino, fruta de temporada



Pastas

Tagliatelle con ragú casero a la boloñesa

Tagliatelle con salchicha y trufas

Ravioli de ricotta y espinacas, salsa de salvia

Spaghetti aglio, aceite y peperoncino

Espagueti Carbonara

Risotto cacio e pepe



Nuestra oferta puede contener alérgenos.





Poke

Bol Pequeño

Bol Grande



A elegir entre:

Base de arroz blanco jazmín
o
Quinoa

A elegir entre:

Salmón marinado con sésamo
o
Atún marinado con sésamo

Para añadir:

(de los siguientes elementos
añadiremos nuestra selección
de temporada)

Chalote, jengibre, zanahoria,
aguacate, pepino, pepino,
mango, ensalada de algas,
remolacha, aceite de sésamo,
corteza de limón.

Nuestra oferta puede contener alérgenos.





Platos Principales

Tortilla rellena (personalizable con tus ingredientes favoritos)

Plato salmón de Lanzarote (salmón ahumado de la isla, servido con humus y aguacate)

Hamburguesa Finca Isolina (hamburguesa de carne o pollo, panceta, huevo, cebolla tomate, ensalada servida con papas al horno)

Filete al pepe verde

Filete de pescado aromatizado (pescado Atlántico servido con papas o ensalada)

Pescado al horno (pescado fresco de la isla en finas hierbas servido con papa al horno)

Parrillada de vegetales (vegetales frescos de temporada a la plancha marinados con hierbas aromáticas)

Parillada Mixta para 2 (ternera, pollo, cerdo)

Postres

Tarta casera del día

Croasant con helado

Ensalada de fruta de estación



Nuestra oferta puede contener alérgenos.





*If you prefer a relaxing
afternoon. Stay for dinner
with us.*

***Make your
reservation in
the morning.***





Our cuisine is simple, homemade, cyclical. We move with the seasons, creating a connection with the island and the products it gives us. We offer a fusion cuisine that speaks a little about where we come from and about this wonderful island. In each dish we put an ingredient with the Canarian essence. Excellence comes first in the material, so we use products from our garden, ecological, mostly local, km0. Warmth, simplicity and excellence is what distinguishes us.

***Our land
Our love
Your experience.***





Starters

Homemade vegetable broth from the garden

Lanzarote cheese board (selection of typical island cheeses served with organic honey and local jam)

Cold cuts board

Mixed board (selection of typical cheeses, selection cut of cold cuts, local jam, organic honey)

Finca Isolina Salad (lettuce, carrot, tomato, avocado, walnuts, fresh cheese)

Extras: peppers, cucumber, seasonal fruit



Pasta

Tagliatelle with homemade Bolognese ragu

Tagliatelle with sausage and truffles

Ricotta and spinach ravioli, sage sauce

Spaghetti aglio, olio and peperoncino

Spaghetti carbonara

Risotto cacio e pepe



Our offer may contain allergens.





Poke



Small bowl

Big Bowl

To choose between:

Jasmine white rice base
or
Quinoa

To choose between:

Sesame marinated salmon
or
Tuna marinated with sesame

To add:

(from the following elements we
will add our seasonal selection)

Shallot, ginger, carrot,
avocado, cucumber,
cucumber, mango, seaweed
salad, beetroot, sesame oil,
lemon peel.

Our offer may contain allergens.





Main Dishes



Stuffed omelette (customizable with your favorite ingredients)

Lanzarote salmon dish (smoked salmon from the island, served with hummus and avocado)

Finca Isolina Burger (beef or chicken burger, bacon, egg, tomato onion, salad served with baked potatoes)

Pepe verde steak

Flavored fish fillet (Atlantic fish served with potatoes or salad)

Grilled fish (fresh fish from the island in fine herbs served with baked potato)

Grilled vegetables (grilled fresh seasonal vegetables marinated with aromatic herbs)

Mixed grill for 2 persons (beef, chicken, pork)

Desserts

Homemade cake of the day

Croissant with ice cream

Seasonal fruit salad



Our offer may contain allergens.

