

Los
NARANJOS

RESTAURANTE & GRILL



Los NARANJOS

Bienvenidos a Los Naranjos

Levantar la vista y contemplar nuestros naranjos es conectar directamente con el pasado agrícola de Lanzarote. Construido sobre los cimientos de una antigua finca de cultivo, Los Naranjos rinde culto a la memoria del campo canario y al esfuerzo de quienes moldearon este paisaje de lava y picón.

El amor y el respeto por el producto son el corazón de nuestra propuesta. Para garantizar la máxima frescura y la máxima calidad Km 0, cuidamos con dedicación constante nuestra finca Los Bebederos, de donde provienen muchos de los ingredientes que hoy llegan a su plato. De la tierra a la cocina, sin atajos, respetando los tiempos y los ciclos de la naturaleza.

Creemos en la gastronomía de raíces: en el aroma de las brasas, en el sabor auténtico de lo recién cosechado y en un servicio acogedor y discreto enmarcado en la arquitectura tradicional de la isla.

Deseamos que su experiencia aquí sea una celebración de los sentidos y un viaje inolvidable al alma de nuestra tierra.

¡Buen provecho!

ENYESQUES

Para Compartir

GARBANZADA (Estilo Tradicional)	Plato tradicional canario de garbanzos, costilla de cerdo salada y chorizo. Alérgenos.  	14 €
PAPAS ARRUGADAS	Con mojo verde y mojo rojo.	7 €
PAVÉ DE PAPAS CON CHORIZO DE TERROR Y HUEVOS FRITOS	Milhoja de papas crujiente, chorizo de Teror salteado y huevo frito. Alérgenos.   	16 €
DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS CASERAS (6 uds.)	Croquetas de pulpo con mayonesa de Hoisin y croquetas de pescado con alioli tostado. Alérgenos.     	15 €
GAMBAS AL AJILLO (Estilo Tradicional)	Gambas salteadas al ajillo. Alérgenos. 	14 €
TOSTA “LOS NARANJOS”	Rabas de calamar crujientes sobre pan de hogaza artesanal, mantequilla de ajo y perejil y mayonesa cítrica. Alérgenos.    	13 €
TEXTURAS DE LA HUERTA: VERDURAS AL GRILL Y EN ESCABECHE CASERO	Combinación de verduras de temporada en dos cocciones: unas marcadas a la brasa con su toque ahumado y otras reposadas en nuestro escabeche suave de hierbas. Alérgenos. 	12 €
BERENJENA AL GRILL CON REQUESÓN DE CABRA	Berenjena al grill, con requesón de cabra de Lanzarote y un salteado de tomates cherry, pistachos, hierbabuena y miel de palma. Alérgenos.  	12,50 €



ENYESQUES

Fríos

TABLA DE QUESOS “CAMINO DE TIAGUA”

Selección de quesos de la isla acompañados de almogrote y pella de gofio dulce.

Alérgenos.  

18 €

TOMATE DE LANZAROTE CON BURRATA CANARIA

Ensalada de tomates de la isla aliñados y acompañados de burrata artesanal e hilos de miel de palma.

Alérgenos. 

13,50 €

ENSALADILLA DE GAMBAS, PAPA Y BATATA DE LA TIERRA

Nuestra versión de la ensaladilla tradicional, combinando papa local y la dulzura de la batata de la isla con colas de gamba roja y mayonesa ligera. Servida con regañás crujientes.

Alérgenos.  

15 €

ENSALADA LOS NARANJOS

Mezclum de lechugas frescas con lascas de atún confitado en casa, dados de piña y gajos de naranja de la finca de Los Bebederos, anacardos tostados, cebolla morada encurtida y nuestra vinagreta artesanal de naranja y miel de palma.

Alérgenos.  

14 €

CARPACCIO DE ATÚN

Láminas finas de atún, cebolla encurtida, burgaos, láminas de queso Dón Nicolás y puntos de mayonesa de kimchi.

Alérgenos.    

17 €

DEL MAR

PESCADO DE TEMPORADA

Lo mejor de nuestras costas, preparado a su gusto: frito, al grill o al horno. Servido con guarnición de papas arrugadas, nuestros mojos artesanales y ensalada fresca.

P. M.

Alérgenos.  

PULPO AL GRILL Y AGUACATE AHUMADO

Rejo de pulpo marcado al grill sobre puré de papas cocinadas en su propio jugo con pimentón de la Vera, crema de aguacate braseado y nuestra sutil salsa de fuego.

23,50 €

Alérgenos.  

TATAKI DE ATÚN A LA BRASA

Lomo de atún seleccionado en corte tataki, ligeramente sellado a la brasa sobre un salteado de setas y verduras de temporada, acompañado de nuestra salsa umami y langostino crujiente.

26 €

Alérgenos.  

CHERNE EN CALDEIRADA TRADICIONAL

Lomo de cherne desalado con papas y batata de la tierra, sobre una fina crema de guisantes y terminado con ajada tradicional.

24 €

Alérgenos.  

MARISCOS DE TEMPORADA

Consultar disponibilidad y precios con personal de sala.

P. M.

Alérgenos. 



CARNES

CARNES AL PESO

Todas nuestras carnes van acompañadas de papas fritas caseras, pimientos de piquillo confitados y nuestra salsa de chimichurri.

P. M.

COCHINO NEGRO DE LANZAROTE ASADO

Carne de cochino negro local cocinada a baja temperatura y terminada al horno para conseguir un asado crujiente, acompañada de papas asadas, puré de manzana y reducción de su propio jugo.

24 €

CABRITO FRITO *(Estilo Tradicional)*

Cabrito local adobado de forma tradicional, cocinado a baja temperatura y terminado en cazuela de barro con ajos dorados, papas fritas en dados y pimientos de Padrón.

24 €

CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA A FUEGO LENTO

Carrilleras melosas estofadas en su propio jugo sobre puré de papas y calabaza de la tierra, acompañadas de piña asada al grill.

21 €

Alérgenos.  



ARROCES Y FIDEOS

Precio/persona

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA

Arroz meloso elaborado
con verduras de temporada.

17 €

ARROZ CALDOSO MARINERO

Arroz caldoso elaborado con
un caldo de marisco casero,
acompañado de gambones,
calamares, almejas y mejillones.

24 €

Mín. 2 pers.

Alérgenos.    

FIDEOS COSTEROS

Fideos melosos con pescado
y marisco de temporada
elaborados con caldo de
marisco casero.

23 €

Mín. 2 pers.

Alérgenos.   



POSTRES

TARTA DE QUESO

Tarta de queso cremosa
con tierra de gofio.

8 €

Alérgenos.   

FRESAS CON NATA

Fresa osmotizada en vinagre de
frambuesa, reducción de nata
en sifón, fresa rallada y crujiente
de caramelo.

8 €

Alérgenos.  

LA GERIA

Mousse de gofio con tierra
dulce de rofe.

9 €

Alérgenos.   

NUBE LOS NARANJOS

Cremoso de chocolate blanco,
naranja en texturas, tierra de
almendra y AOVE.

9 €

Alérgenos.  

MENÚ INFANTIL

MACARRONES CON SALSA
DE TOMATE CASERA

Macarrones con salsa de tomate
y queso rallado.

10 €

Alérgenos.  

MACARRONES SALTEADOS CON
MANTEQUILLA Y QUESO RALLADO

Macarrones salteados con
mantequilla y queso rallado.

10 €

Alérgenos.  

POLLO EMPANADO
CON PAPAS FRITAS

Escalope de pollo empanado
con papas fritas.

12 €

Alérgenos.  

FILETE DE PESCADO
EMPANADO CON PAPAS FRITAS

Filete de pescado empanado
con papas fritas.

12 €

Alérgenos.   

SERVICIO DE PAN

PAN ARTESANO CON
MANTEQUILLA TRUFADA
Y AOVE

3 €/PERSONA



Información sobre alérgenos



GLUTEN



APIO



FRUTOS
DE CÁSCARA



LECHE



SULFITOS



HUEVOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS

Los alérgenos indicados se basan en los ingredientes descritos en la carta.
Consulte al personal de sala sobre posibles modificaciones, ingredientes de elaboración y riesgo de contaminación cruzada.

