

Comer como Reyes sin salir de la isla

La comida tradicional canaria es exquisita, pero los restaurantes de la isla le ofrecen mucha más variedad entre la que elegir

M.A.C / FOTO: Jesús Betancort / Cedidas

Mucho más allá de los pucheros, la carne de fiesta, el caldo de pescado, las papas arrugadas o el sancocho, exquisitas muestras de la cocina local tradicional, Lanzarote ofrece un amplio abanico de establecimientos en los que la gastronomía alcanza cotas muy

elevadas. La calidad de las viandas, la presentación, la creatividad y el enclave se aúnan para conseguir un solo objetivo: ofrecer al comensal experiencia culinaria que no pueda olvidar. Y para muestra, les ofrecemos, como se suele decir, un botón.



La Tegala

Germán Blanco, mejor chef de Canarias 2014, es una institución en Lanzarote, un chef con reconocimiento internacional que se siente

ligado a la isla. El restaurante está ubicado en Mácher y goza de unas vistas inigualables. En el plato, Germán apuesta por los productos de la isla y derrocha imaginación a

la hora de prepararlos. Además posee una bodega digna de admiración, cuyos caldos maridan a la perfección con sus propuestas gastronómicas.

Isla de Lobos

En Yaiza, en el Hotel Princesa Yaiza, este restaurante ha conquistado el paladar de locales y foráneos. En él, se busca una cocina de sabor, de producto, pero sobre todo de alta calidad.

Vanguardista y creativo, el comensal disfruta de una experiencia gastronómica única e irrepetible en cada ocasión.



La Bodega de Santiago

Este restaurante, ubicado en Yaiza, cuenta con unas instalaciones elegantes y un ambiente inmejorable que contribuyen a convertir cada una de las comidas que se disfrutan en una experiencia única. Sobre la mesa delicias como el carpaccio de atún rojo con burgados, la ensalada de perdiz en escabeche o las chuletillas de conejo salteadas con ajo y tomillo. Una experiencia prácticamente obligatoria durante su estancia en la isla.



La Cascada

Cristobal Sánchez ha convertido La Cascada en un referente para los conejeros que saben que, de allí, no van a salir nunca decepcionados. Al margen del inmejorable ambiente, su cocina trabaja con el cochino negro, el cordero lechal, con ibéricos, cebón... Un lugar para disfrutar de una agradable velada y de una gastronomía pensada para satisfacer el paladar del comensal más exigente.



Amura

Nos trasladamos al suroeste de la isla, concretamente a Marina Puerto Calero, para descubrir un bello restaurante de arquitectura colonial y eminentemente elegante. El chef Manuel Barrachina ha logrado hacer de su cocina un referente para lanzaroteños y turistas, conjugando los mejores productos locales con los llegados de otros lugares. La calidad prima.



Lilium

De la mano del chef Orlando Ortega, Lilium lleva ya una década elevando la gastronomía lanzaroteña a lo más alto. Su restaurante, ubicado en el centro comercial Marina Lanzarote, es elegante y luminoso, con una terraza que asoma a sus comensales al espectacular Océano Atlántico. En sus platos, los productos locales adquieren personalidad propia y se convierten en alta cocina.



AJEI
Centro de Reconocimientos
Médicos y Psicotécnico
GC0014

Con más de 30 años a su servicio

- **Permiso de conducir**
- **Grúas**
- **Licencia de armas**
- **Seguridad privada**
- **Animales potencialmente peligrosos**
- **Embarcaciones de recreo**
- **Certificados para actividades deportivas**
- **Certificados médicos en general**



C/. Carnicería, 4 -1º (Callejón Liso).
Teléfono/Fax: **928 811664**

Horario: Lunes a viernes
de 9 a 13 h. 17 a 19 h.

1 HORA GRATUITA
en el parking Islas Canarias
(Gran Hotel)

www.centroajei.com

Casa Brígida

Ubicado en el Puerto Deportivo Marina Rubicón de Playa Blanca, el restaurante Casa Brígida combina cocina tradicional y nuevas tendencias de la mano de su chef Pedro Santana Camacho. La presentación, la materia prima excepcional, un buen servicio y una cuidada elaboración son el único secreto para conseguir siempre el mejor resultado. Tradición e innovación en un lugar especialmente bello.



Brisa Marina

Ubicado frente a Playa Blanca, en Yaiza, el Brisa Marina, también conocido como el restaurante de Juan «el mayorero», es uno de los más populares de Lanzarote y Juan Cabrera, su propietario, uno de los más queridos. Comer en Brisa Marina es saborear el mar, no en vano sus pescados frescos son referente gastronómico, como su marisco, sus paellas y sus cortes de carne que preparan a la piedra. Si quiere comer buen pescado, ésta es una apuesta segura.



El Risco

En la Playa de Famara se encuentra este atractivo y popular restaurante que se ha ganado su buena fama a pulso. No hay más que ver los ingeniosos platos que en él se sirven: coca de batatas con tollos en mojo hervido, tacos de mero confitado, croquetas de atún en escabeche y unos pescados de calidad impresionante. Si lo que desea es una comida de calidad en una de las playas más bellas de la isla, éste es su lugar.



La isla y el Mar

En Puerto del Carmen, en el hotel del mismo nombre, se erige La Isla y el Mar, un restaurante original y futurista. La estructura arquitectónica del local, la retro iluminación del mismo y su evidente belleza acompañan al sabor gastronómico de su chef, Santiago Rodríguez. El plato prima el género, pero también la imaginación y la creatividad. Prueba de ello son los buñuelos de bacalao a la miel, el arroz cremoso con boletus o la carrillada de ibéricos con puré trufado.



Toro

El chef Luis León cocina desde su grill-asador sus mejores creaciones, como bien saben los lanzaroteños. Las carnes que se sirven en su mesa provienen de las mejores ganaderías gallegas, del País Vasco, Brasil, Argentina y Uruguay. Es el comensal el que elige la pieza y el corte, que le presentan en un carro, y por supuesto el punto que desea. Imprescindible dejarse aconsejar por el sumiller sobre qué vino consumir.







**AHUMADOS
PESCA SOL S.L.**

AHUMADERÍA
ELABORACIÓN DE PESCADO AHUMADO, SECO Y SALADO
DISTRIBUCIÓN DE PESCADOS CONGELADOS
Y MARISCOS VIVOS

Precios especiales
a desempleados,
jubilados y familia numerosa

**VENTA AL MAYOR Y
VENTA AL PÚBLICO**

C/. Trinquete, 9 - Puerto Naos
35500 Arrecife de Lanzarote /
Tel.: 928 800 800 / 661 960 711 / Fax: 928 816 337
ahumadospescasol@yahoo.es / www.ahumadospescasol.com

EMPRESA FUNDADA EN 1984 POR
ANTONIO M. HERNÁNDEZ BOLAÑOS