



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Bienvenido a Arenas Lounge

Si ha llegado hasta aquí, está en uno de los rincones gastronómicos mejor escondidos de la isla de Lanzarote. En Arenas Lounge la fusión de sabores es la protagonista acompañada de una decoración modernizada para disfrutar de un ambiente exclusivo.

Desde el equipo del Grupo Cascada defendemos los pequeños productores a través de la tradición en nuestros platos potenciados con nuestros toques creativos.

Recomendamos nuestro menú degustación, el cual está conceptualizado con los productos de temporada y que varía en función del mercado y la temporalidad. La opción perfecta para degustar los productos de proximidad tratados con el mayor respeto y sutileza.

Disfruta de esta experiencia inolvidable.
¡Bienvenidos a casa!

Síguenos para conocer más nuestra filosofía





Especialidades del cheff

Tartar de aguacates con langostinos aderezado con vinagreta de fruta de la pasión 🍷

19.50€

Canelón de aguacate, cóctel de cherne, langostinos, fruta de temporada y yogur griego

16.00€

Taco de foie gras fresco a la plancha sobre un brioche de batata, yema, helado de cerezas y P.X

21.00€

Tartar de atún isleño con aguacate, soja y AOVE

22.50€

Tagliatelle al estilo Thai al pesto rosso de langostinos

20.50€

Lasaña crujiente de tikka massala de berenjenas con bechamel especiada al limón 🌱

17.50€

Arroz cremoso de queso curado de la Finca de Uga y cabrito tostado 🍷

23.00€

Entrecot laminado de "Reserva Txogitxu"

29.00€

Paletilla de cordero glaseado en miel de Azahar con falso risotto de hierbas e yogur al Ras el hanout

28.50€

Calamar sahariano en 3 texturas: guisado en su tinta, al pil pil y rebozado

22.50€



Puede ser adaptado



Opción vegetariana

Tax included

IGIC incluido



Para arrancar

Tabla de 4 quesos isleños de la Finca de Uga acompañados de frutos secos 

15.00€

Salmón ahumado en Uga con chalotas y alcaparras

18.50€

Menú degustación 55€

2 ENTRANTES | CARNE | PESCADO | POSTRE (PARA MESA COMPLETA)

Te recomendamos nuestro menú degustación, formado por cinco platos (una entrada fría, una entrada caliente, un pescado, una carne y un exquisito postre).

No incluye bebida / maridaje Maridaje 25€

Entrantes

Tartar de tomates de lanzarote aliñados, aguacate, yemas de queso fresco y jamón ibérico 

22.00€

Tartar de aguacates con langostinos aderezado con vinagreta de fruta de la pasión 

19.50€

Croquetas de Langostinos al ajillo con emulsión de alioli negro con gamba 

Ración 12.50€ | Unidad 3.00€

Croquetas de Jamón Ibérico con emulsión de yema y birutas de jamón

Ración 12.50€ | Unidad 3.00€

Canelón de aguacate, cóctel de cherne, langostinos, fruta de temporada y yogur griego

16.00€

Pulpo lacado en mojo agripicante de pimienta palmera y papas negras

19.50€

Langostinos crujientes en pasta kataifi, crema de queso ahumado, chutney de mango y coulis de tomate 

13.50€

Rollitos vietnamitas de papel de arroz con crema de curry amarillo y aceite de sésamo 

13.00€

Taco de foie gras fresco a la plancha sobre un brioche de batata, yema, helado de cerezas y P.X

21.00€

Alcachofas confitadas con foie gras y reducción de Oporto

19.50€



Puede ser adaptado



Opción vegetariana

Tax included

IGIC incluido



Krudos



Tataki de lomo de atún soasado en mantequilla de soja, praliné de pistachos y ajoblanco 🍅

21.00€

Steak tartar de wagyu trufado con papas paja y mahonesa de encurtidos 🍅

21.50€

Ceviche de vieiras con aguachile de manzana y cilantro 🍅

20.50€

Tartar de atún isleño con aguacate, soja y AOVE

22.50€

Arroces y pastas

Tagliatelle al estilo Thai al pesto rosso de langostinos

20.50€

Lasaña crujiente de tikka massala de berenjenas con bechamel especiada al limón 🌿

17.50€

Arroz meloso de carabineros variedad Carnaroli con emulsión de aguacate

24.50€

Arroz seco (paella estilo alicantino) de magro ibérico y verduras de temporada

20.50€ / pax (mínimo 2 pax)

Arroz cremoso de queso curado de la Finca de Uga y cabrito tostado 🍅

23.00€

Fideuá de Marisco con alioli de ajos asados

21.00€ / pax (mínimo 2 pax)

Quinoa salteada con setas y berenjenas asadas 🌿

16.00€



Puede ser adaptado



Opción vegetariana

Tax included
IGIC incluido





Carnes

Contramuslo de pollo de corral "Crunchy" sobre wok de noodles y verduras 19.50€ 

Solomillo de novillo fresco a la brasa sobre puré de papa y trufa con vegetales de temporada 26.00€

Entrecot laminado de "Reserva Txogitxu" 29.00€

Tiradito de sobrecostilla de Wagyu, tartar de aguacate, piparra y mango con chips de de papa 30.50€

Hamburguesa de Wagyu con lechuga, tomate, cheddar, cebolla caramelizada y Kimchi

Opción vegetal: Hamburguesa de guisantes 18.00€  

Paletila de cordero glaseado en miel de Azahar con falso risotto de hierbas e yogur al Ras el hanout 28.50€

Cochinillo tostado con manzana asada y salsa de naranja especiado 27.50€

Solomillo de black angus (230 gr) 29.50€

Entrecot de black angus 27.50€

Chateaubriand (min 2 pax) 55.00€

Pescados

Lomo de cherne sobre fideuá y esencia de crustáceos

26.00€

Lomo de salmón a baja temperatura con tagliatelle a la crema y aceite de eneldo

24.00€

Calamar sahariano en 3 texturas: guisado en su tinta, al pil pil y rebozado

22.50€

Bacalao "Selección gourmet"

23.50€

Guarniciones

Salsa pimienta

3.50€

Foie gras

5.50€

Salsa champiñones

3.50€

Salsa de queso

3.50€

Salsa de Oporto

3.50€

Servicio de panes, mantequilla trufada y aceites seleccionados

3.20€

Papas fritas

4.00€

Verduras de temporada

4.00€

Pimientos asados

4.00€

Pan tumaca

4.00€



Puede ser adaptado



Opción vegetariana

Tax included

IGIC incluido



Postres

Coulant de chocolate negro con sopa caliente de nutella y helado de vainilla

8.50€

Milhojas de hojaldre de crema y merengue con tartar de fresas

8.00€

Homenaje Rest MasterChef: Espuma de coco con limón y yuzu y helado de yogur

8.50€

El tiramisú de queso mascarpone

8.00€

Torrija de pan brioche empapada en leche de coco con helado de nata

8.50€

Copa mixta de helados

7.00€

Sorbete artesano de limón

7.00€

Sorbete artesano de mojito

7.00€

Cócteles de Autor

By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Ron Añejo, Campari, Vermouth Rosso Dulce, Disaronno, Lima cordial, Bitter Tiki

Margarena 10.00€

Tequila blanco, puré manzana verde, sirope agave, zumo lima.

Long beach 10.00€

Vodka de limón, sirope mango spicy monin, cordial, coco

Arenas tentacion 11.00€

Mezcla de Ron, puré de fruta de la pasión, puré de plátano, zumo de piña, sirope de orgeat, zumo de lima, Bitter Angostura

A las 10 en la Cascada 10.00€

Whisky Blend, Licor de café, Espresso, Sirope de chocolate, Nata

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón



Puede ser adaptado



Opción vegetariana

Tax included

IGIC incluido



Vinos blancos

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de vino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

Vulcano Roble
Princesa Ico (semi dulce) 35.00€ 31.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres 37,5cl 75cl

San Valentín (afrutado) 14.00€ 23.00€

Viña sol (seco) 14.75€ 23.75€

Santa Digna Sauvignon Blanc 24.50€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 22.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature 20cl 75cl
Macabeo, xarello, parellada 12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moët & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moët & chandon rosé 37,5cl
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría 50cl 1L

Sangría de cava 14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl
4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres
Santa Digna (chile) 24.50€

Italia
Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal 50cl
Tempranillo 19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€

Tax included
IGIC incluido



Vinos tintos



Vino de la casa

De la casa Rioja

De la casa Ribera del Duero

Lanzarote

Bermejo

Listán Negro

Vulcano

Syrah, Listán Negro

Florida

Listán Negro

Torres

Coronas (Crianza)

Tempranillo

Atrium (Penedes)

Merlot

Gran Sangre Toro

Garnacha, Syrah

El senat de Montsant (Montsant)

Garnacha, cariñena, syrah

Rioja

Montecillo

85% Tempranillo, 15% Garnacha

Sierra Cantabria Crianza

Tempranillo

Cuvee Sierra Cantabria

Tempranillo

Luis Cañas

Tempranillo

Ramón Bilbao

Tempranillo

Puntido

Tempranillo

Finca el Bosque

Tempranillo

Hado Pujanza Crianza

Tempranillo

Vivanco Crianza

Tempranillo

Marqués de Murrieta

Ribera del Duero

Celeste Roble

Finca resalso roble

Tempranillo

Emilio Moro

Tempranillo

Carmelo Rodero

90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon

Cepa 21 (Crianza)

100% Fino tinto

Copa 50cl 75cl

5.50€ 12.50€ 21.50€

5.50€ 13.00€ 22.50€

31.00€

32.00€

31.00

24.50€

28.00€

31.00€

29.00€

22.50€

27.50€

35.00€

26,50€

29.00€

57.50€

132.00€

31.00€

27.00€

40.00€

29.00€

25.50€

23.50€ 35.50€

37.50€

37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec

Venta de las Vacas

Tinta fina

Malleolus Sanchomartin

Flor de Pingus

Tinto fino

Pago de Capellanes

Crianza

Hacienda Monasterio

Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot

Hito

Tinto fino

PSI, Dominio de pingus Crianza

95% Tinto fino, 5% Garnacha

Bosque de Matasnos Malbec

Tempranillo

Crater

El añejón

Malabrigo

Carmelo Rodero 9 meses

Melior

Pago de carraovejas

Abadía Retuerta

Figuero 15

Navarra

Pago de Cirsus (Selección de familia)

Tempranillo, merlot, syrah

Italia

Lambrusco

Australia

Yellow tail

Syrah

Jumilla

Juan gil 12 meses

Monastrell

Toro

Pintia

100% Tinto de Toro

Magnum

Finca Resalso

Tomás Postigo 3º año

Emilio Moro

Carmelo Rodero Magnum (Crianza)

Castilla y León

Mauro

44.50€

32.00€

141.00€

227.00€

47.50€

51.00€

28.00€

61.50€

66.00€

36.15€

110.00€

47.00€

27.00€

29.00€

58.00€

52.00€

43.00€

35.50€

22.00€

27.50€

29.00€

77.00€

46.00€

97.50€

69.50€

69.50€

45.00€

Tax included
IGIC incluido

**PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE**



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Welcome to Arenas Lounge

If you have come this far, you are in one of the best hidden gastronomic corners of Lanzarote. In Arenas Lounge, the fusion of flavours is the star of the restaurant accompanied by a modernized decoration to enjoy an exclusive atmosphere.

From the team "Grupo Cascada" we defend small producers through tradition in our dishes enhanced with our creative touches.

We recommend our tasting menu, which is conceptualized with seasonal products and varies depending on the market and the season. The perfect option to taste local products treated with the utmost respect and subtlety

Enjoy this unforgettable experience.
Welcome home!

Follow us to learn more about our philosophy





Cheff specialities

Avocado tartare with prawns garnished with passion fruit vinaigrette. 🍷

19.50€

Avocado cannelloni, grouper cocktail, prawns, seasonal fruit and Greek yogurt.

16.00€

Slice of fresh pan-fried foie gras on a brioche of orange sweet potato, cherry ice-cream and PX

21.00€

Island tuna tartare with avocado, soy and Extra Virgin Olive Oil.

22.50€

Thai-style tagliatelle al nero di sepià al pesto rosso with prawns

20.50€

Crispy Tikka Masala aubergine lasagna with lemon-spiced béchamel sauce 🌱

17.50€

Creamy rice with cured cheese from Finca de Uga and roasted goatling. 🍷

23.00€

Laminated sirloin steak from "Reserva Txogitxu".

29.00€

Toastes shoulder of lamb glazed in orange blossom honey with mock herb risotto and ras hanout yogurt.

28.50€

Saharan squid in 3 ways: stewed in its ink, in pilpil sauce and fried with avocado cream.

22.50€



Can be adapted



Vegetarian option

Tax included

IGIC incluido



Bites

Platter of 4 island cheeses from Finca de Uga accompanied by nuts 

15.00€

Smoked salmon from Uga with shallots and cappers

18.50€

Tasting menu 55€

2 STARTERS | MEAT | FISH | DESSERT (FOR FULL TABLE)

We recommend our tasting menu consisting of: 2 starters, a fish, a meat and an exquisite dessert.

It does not include pairing. Pairing 25€

Starters

Tartare of dressed lanzarote tomatoes, avocado, fresh cheese balls and 5J ham 

22.00€

Avocado tartare with prawns garnished with passion fruit vinaigrette. 

19.50€

Garlic prawn croquettes with black aioli and shrimp emulsion. 

Portion 12.50€ | Unit 3.00€

Iberian ham croquettes with egg yolk emulsion and ham flakes.

Portion 12.50€ | Unit 3.00€

Slice of fresh pan-fried foie gras on a brioche of orange sweet potato, cherry ice-cream and PX

21.00€

Glazed octopus in a spicy palmera pepper mojo and black potatoes.

19.50€

Crunchy prawns in kataifi pasta, smoked cream cheese, mango chutney and tomato coulis. 

13.50€

Vietnamese rice paper rolls with yellow curry cream and sesame oil. 

13.00€

Caramelized artichokes with foie gras and port reduction. 

19.50€

Avocado cannelloni, grouper cocktail, prawns, seasonal fruit and Greek yogurt.

16.00€



Can be adapted



Vegetarian option

Tax included

IGIC incluido



Raw

Sashimi of tuna loin seared in soy butter, pistachio praline and coconut ajoblanco. 🍅

21.00€

Truffled Wagyu steak tartare with straw potatoes and mushroom foam. 🍅

21.50€

Scallop ceviche with apple, coriander aguachile and avocado. 🍅

20.50€

Island tuna tartare with avocado, soy and Extra Virgin Olive Oil.

22.50€

Rice and pasta

Thai-style tagliatelle al nero di sepia al pesto rosso with prawns

20.50€

Crispy Tikka Masala aubergine lasagna with lemon-spiced béchamel sauce 🌿

17.50€

Creamy Carabinero shrimp rice, Carnaroli variety with avocado emulsion.

24.50€

Valencia-style paella with lean iberian pork and seasonal vegetables.

20.50€/pax (minimum 2 pax)

Creamy rice with cured cheese from Finca de Uga and roasted goatling. 🍅

23.00€

Seafood fideuá with black aioli emulsion.

21.00€/pax (minimum 2 pax)

Sautéed quinoa with mushrooms and roasted aubergines 🌿

16.00€



Can be adapted



Vegetarian option

Tax included

IGIC incluido



Meat

Crunchy free-range chicken thigh over vegetable wok noodles 19.50€ 

Fresh grilled fillet steak on truffled mashed potatoes with seasonal vegetables 26.00€

Laminated sirloin steak from "Reserva Txogitxu" 29.00€

Wagyu chuck tail flip "tiradito", avocado, sweet chilli pepper and mango tartare with potato chips 30.50€

Wagyu burger with lettuce, tomato, cheddar, caramelized onion and kimchi mayonnaise

Vegetarian option: pea burger 18.00€  

Toasted shoulder of lamb glazed in orange blossom honey with mock herb risotto and ras hanout yogurt 28.50€

Roasted suckling pig with roasted apple and spiced orange sauce 27.50€

Black Angus sirloin (230 gr) 29.50€

Black Angus entrecote 27.50€

Chateaubriand (min 2 pax) 55.00€

Fish

Grouper loin on fideuá and seafood essence.

26.00€

Sous-vide salmon loin with creamed tagliatelle and dill oil

24.00€

Saharan squid in 3 ways: stewed in its ink, in pilpil sauce and fried with avocado cream.

22.50€

"Gourmet selection" confit cod

23.50€

Garnish

Pepper sauce

3.50€

Foie Gras

5.50€

Mushroom sauce

3.50€

Cheese sauce

3.50€

Oporto sauce

3.50€

Bread service, truffled butter and selected oils

3.20€

Homemade fries

4.00€

Grilled seasonal vegetables

4.00€

Roasted peppers

4.00€

Tumaca bread

4.00€



Can be adapted



Vegetarian option

Tax included

IGIC incluido



Desserts

Dark chocolate coulant with hot Nutella sauce and vanilla ice cream

8.50€

Puff millefeuille pastry with cream and meringue garnished with strawberry tartare

8.00€

Tribute to Rest. Masterchef: Lemon, coconut and yuzu foam with yoghurt ice cream.

8.50€

Mascarpone cheese tiramisu

8.00€

"Spanish" caramelized brioche bread pudding soaked in coconut milk with cream ice cream

8.50€

Mixed cup of ice cream

7.00€

Sorbets of artisanal elaboration (lemon or mojito)

7.00€

Signature cocktails

By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Aged Rum, campari, sweet Vermouth Rosso, Disaronno, Cordia lime, tike Bitter

Margarena 10.00€

White tequila, green apple puree, agave syrup, lime juice.

Long beach 10.00€

Lemon Vodka, Mango Spicy Monin Syrup, Cordial, Coconut

Arenas tentacion 11.00€

Blend of rums, passion fruit purée, banana purée, pineapple juice, orgeat syrup, lime juice, Angostura bitters

A las 10 en la Cascada 10.00€

Whiskey Blend, Coffee Liqueur, Espresso, Chocolate Syrup, Cream

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón



Can be adapted



Vegetarian option

Tax included

IGIC incluido



Vinos blancos

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de uino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

Vulcano Roble
Princesa Ico (semi dulce) 35.00€ 31.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres

San Valentín (afrutado) 37.5cl 75cl 14.00€ 23.00€

Viña sol (seco) 14.75€ 23.75€

Santa Digna Sauvignon Blanc 24.50€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 22.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature 20cl 75cl
Macabeo, xarello, parellada 12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moët & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moët & chandon rosé 37.5cl
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría

Sangría de cava 50cl 1L 14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl
4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres
Santa Digna (chile) 24.50€

Italia
Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal 50cl
Tempranillo 19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€

Tax included
IGIC incluido



Vinos tintos



Vino de la casa

De la casa Rioja

Copa 50cl 75cl
5.50€ 12.50€ 21.50€

De la casa Ribera del Duero

5.50€ 13.00€ 22.50€

Lanzarote

Bermejo

Listán Negro

31.00€

Vulcano

Syrah, Listán Negro

32.00€

Florida

Listán Negro

31.00

Torres

Coronas (Crianza)

Tempranillo

24.50€

Atrium (Penedes)

Merlot

28.00€

Gran Sangre Toro

Garnacha, Syrah

31.00€

El senat de Montsant (Montsant)

Garnacha, cariñena, syrah

29.00€

Rioja

Montecillo

85% Tempranillo, 15% Garnacha

22.50€

Sierra Cantabria Crianza

Tempranillo

27.50€

Cuvee Sierra Cantabria

Tempranillo

35.00€

Luis Cañas

Tempranillo

26,50€

Ramón Bilbao

Tempranillo

29.00€

Puntido

Tempranillo

57.50€

Finca el Bosque

Tempranillo

132.00€

Hado Pujanza Crianza

Tempranillo

31.00€

Vivanco Crianza

Tempranillo

27.00€

Marqués de Murrieta

40.00€

Ribera del Duero

Celeste Roble

Finca resalso roble

Tempranillo

50cl

29.00€

25.50€

Emilio Moro

Tempranillo

23.50€

35.50€

Carmelo Rodero

90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon

37.50€

Cepa 21 (Crianza)

100% Fino tinto

37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec

44.50€

Venta de las Vacas

Tinta fina

32.00€

Malleolus Sanchomartin

Flor de Pingus

141.00€

Tinto fino

227.00€

Pago de Capellanes

Crianza

47.50€

Hacienda Monasterio

Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot

51.00€

Hito

Tinto fino

28.00€

PSI, Dominio de pingus Crianza

95% Tinto fino, 5% Garnacha

61.50€

Bosque de Matasnos Malbec

Tempranillo

66.00€

Crater

El añejón

36.15€

Malabrigo

Carmelo Rodero 9 meses

110.00€

Melior

Pago de carraovejas

47.00€

27.00€

29.00€

58.00€

52.00€

43.00€

Navarra

Pago de Cirsus (Selección de familia)

Tempranillo, merlot, syrah

35.50€

Italia

Lambrusco

22.00€

Australia

Yellow tail

Syrah

27.50€

Jumilla

Juan gil 12 meses

Monastrell

29.00€

Toro

Pintia

100% Tinto de Toro

77.00€

Magnum

Finca Resalso

Tomás Postigo 3º año

46.00€

97.50€

69.50€

69.50€

Castilla y León

Mauro

45.00€

Tax included
IGIC incluido

**PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE**



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



 @arenasrestaurante  @arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Herzlich willkommen in der Arenas Lounge

Wenn Sie es bis hierher geschafft haben, befinden Sie sich in einem der bestens versteckten Gastronomiebetriebe der Insel Lanzarote.

In der Arenas Lounge spielt die Fusion der Aromen die Hauptrolle, damit Sie in der neuen modernen Ausgestaltung die exklusive Atmosphäre genießen.

Als Team der Grupo Cascada setzen wir uns für die kleinen Erzeuger ein und bereichern die traditionellen Gerichte mit unserem kreativen Touch.

Wir empfehlen Ihnen unser Degustationsmenü. Es ist mit saisonalen Erzeugnissen konzipiert und ändert sich je nach Angebot und Jahreszeit. Die perfekte Wahl, um Erzeugnisse aus der Nähe zu probieren, die mit größtem Respekt und Feingefühl verarbeitet werden.

Genießen Sie dieses unvergessliche Erlebnis!
Willkommen zuhause!

Folgen Sie uns, um unseren Ansatz näher kennenzulernen





Spezialitäten des Küchenchefs

Avocado-Tatar mit Riesengarnelen an Passionsfrucht-Vinaigrette 

19.50€

Canelón mit Avocado, Cherne, Riesengarnelen, Obst der Saison und Joghurt griechischer Art

16.00€

Tournedos de foie gras frais à la plancha sur sa brioche de purée de patates douces, glace aux cerises et reduction de PX

21.00€

Thunfisch-Tatar von der Insel mit Avocado, Soja und nativem Olivenöl Extra

22.50€

Tagliatelle al nero Thai-Art mit rotem Riesengarnelen-Pesto

20.50€

Knusprige Lasagne Tikka Masala aus Auberginen mit Zitronenwürze-Bechamel 

17.50€

Cremiger Reis mit reifem Käse von der Finca de Uga und geröstetes Zicklein 

23.00€

Entrecôte-Steakscheiben „Reserva Txogitxu“

29.00€

Gerostete lammschulter mit Orangenblütenhonig-Glasur an falschem Kräuterrisotto und Ras-el-Hanout-Joghurt

28.50€

Sahara-Tintenfisch in 3 Texturen: in eigener Tinte gedünstet, à la pil-pil, im Teigmantel

22.50€



Änderung möglich



Vegetarische Option

Einschl. Steuern
Einschl. IGIC



Starters

Käseplatte mit 4 Sorten der Insel aus der Finca de Uga und Trockenfrüchten 

15.00€

Räucherlachs an Schalotten und Kapern

18.50€

Degustations menü 55€

2 VORSPEISEN | FLEISCH | FISCH | DESSERT (EINHEITLICH FÜR ALLE GÄSTE AM TISCH)

Wir empfehlen unser Degustationsmenü mit fünf Gängen (eine kalte Vorspeise, eine warme Vorspeise, ein Fischgericht, ein Fleischgericht und ein köstliches Dessert).

Ohne Getränk /Weinbegleitung

Weinbegleitung 25 €

Vorspeisen

Tatar aus angemachten langarote-tomaten, avocado, frischkasekugeln und Schinken 5j 

22.00€

Avocado-Tatar mit Riesengarnelen an Passionsfrucht-Vinaigrette 

19.50€

Kroketten von Knoblauch-Riesengarnelen an Schwarzer-Aioli-Garnele-Emulsion 

Portion 12.50 € | Einzelpreis 3.00 €

Kroketten vom Ibérico-Hinterschinken an Eidotter-Emulsion und Schinkenchips

Portion 12.50 € | Einzelpreis 3.00 €

Canelón mit Avocado, Cherne, Riesengarnelen, Obst der Saison und Joghurt griechischer Art 

16.00€

Lackierter Oktopus in pikantem Mojo mit Palmera-Chili und schwarzen Kartoffeln

19.50€

Knusprige Riesengarnelen in Kataifi-Teig, Räucherkäse-Creme, Mango-Chutney und Tomatencoulis 

13.50€

Vietnamesische Reispapierrollen mit Gelber-Curry-Creme und Sesamöl 

13.00€

Tournedos de foie gras frais à la plancha sur sa brioche de purée de patates douces, glace aux cerises et reduction de PX

21.00€

Artichauts confis avec foie gras et réduction de porto

19.50€



Änderung möglich



Vegetarische Option

Einschl. Steuern
Einschl. IGIC



Krudités



Sashimi vom Thunfischfilet, in Sojabutter gebraten, Pistazienpraline, Ajoblanco 

21.00€

Steak Tatar vom Wagyu-Rind, getrüffelt, Strohkartoffeln und Pilzschaum 

21.50€

Jakobsmuschel-Ceviche, Apfel-Aguachile, Koriander und Avocado 

20.50€

Thunfisch-Tatar von der Insel mit Avocado, Soja und nativem Olivenöl Extra 

22.50€

Reise- und Nudelgerichte

Tagliatelle al nero Thai-Art mit rotem Riesengarnelen-Pesto

20.50€

Knusprige Lasagne Tikka Masala aus Auberginen mit Zitronenwürze-Bechamel 

17.50€

Sämiger Carnaroli-Reis mit roter Riesengarnele an Avocado-Emulsion

24.50€

Trockener reis (paella im alicantinischen stil) mit magerem Fleisch und saisonalem Gemüse

20,50 € / Pers. (mind. 2 Pers.)

Cremiger Reis mit reifem Käse von der Finca de Uga und geröstetes Zicklein 

23.00€

Meeresfrüchte-Fideuà an Aioli mit gebratenem Knoblauch

21,00 € / Pers. (mind. 2 Pers.)

Sautierte Quinoa mit Pilzen und gebratener Aubergine 

16,00 €



Änderung möglich



Vegetarische Option

Einschl. Steuern
Einschl. IGIC





Fleischgerichte

Stallhähnchenschenkel „Crunchy“ auf Gemüse-Wok noodles 19.50€ 

Frisches Lendensteak vom Holzkohlengrill auf Kartoffelpüree und Trüffel mit Saisongemüse 26.00€

Entrecôte-Steakscheiben „Reserva Txogitxu“ 29.00€

„Tiradito“ vom Wagyu-Rippchen, Avocado-, Piparra- und Mango-Tatar mit Kartoffelchips 30.50€

Wagyu-Burger mit Kopfsalat, Tomate, Cheddar, karamellisierter Zwiebel und Kimchi.

Vegetarische Option: Erbsen-Burger 18.00€  

Gerostete lammschulter mit Orangenblütenhonig-Glasur an falschem Kräuterrisotto und Ras-el-Hanout-Joghurt 28.50€

Spanferkel mit Bratapfel, gewürzt mit Orangensauce 27.50€

Black Angus Lendenstück (230 gr) 29,50 €

Black Angus Entrecôte 27,50 €

Chateaubriand (min. 2 Personen) 55,00 €

Fischgerichte

Wrackbarschfilet auf Fideuá (Nudelpaella) und Krustentiere-Essenz

26.00€

Lachslende bei niedriger Temperatur gegart mit Sahnetagliatelle und Dillöl

24.00€

Sahara-Tintenfisch in 3 Texturen: in eigener Tinte gedünstet, à la pil-pil, im Teigmantel

22.50€

Confit stockfisch „gourmetauswahl“

23.50€

Beilagen

Pfeffersauce

3.50€

Foie-gras

5.50€

Champignonsauce

3.50€

Käsesauce

3.50€

Portweinsauce

3.50€

Gedeck mit Brot, Trüffelbutter und ausgewählten Ölen

3.20€

Pommes frites

4.00€

Sautiertes Saisongemüse

4.00€

Gebratene Paprikaschoten

4.00€

Tumaca-Brot

4.00€



Änderung möglich



Vegetarische Option

Einschl. Steuern
Einschl. IGIC



Desserts

Schwarze-Schokolade-Coulant an warmem Nutellasüppchen und Vanilleeis

8.50€

Creme-Baiser-Blätterteig mit Erdbeertatar

8.00€

Hommage Rest MasterChef: Kokosnussschaum mit Zitrone und Yuzu, Yoghurteis

8.50€

Tiramisu mit Mascarpone

8.00€

Torrija aus Briochebrot, in Kokosmilch getränkt, mit Sahneeis

8.50€

Gemischter Becher mit handgemachten Eis

7.00€

Sorbets-Sorten (Zitrone oder Mojito)

7.00€

Autoren - Cocktails

By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Añejo-Rhum, Campari, Vermouth Rosso Sweet, Disaronno, Lima cordial, Bitter Tiki

Margarena 10.00€

Weißer Tequila, Grüner-Apfel-Püree, Agavensirup, Limettensaft.

Long beach 10.00€

Zitronenwodka, Spicy-Monin-Mangosirup, Cordial, Kokosnuss

Arenas temptation 11.00€

Rhum-Mischung, Passionsfruchtpüree, Bananenpüree, Ananassaft, Orgeatsirup, Limettensaft, Bitter Angostura

Um 10 in der Cascada 10.00€

Whisky-Blend, Kaffeeликör, Espresso, Schokoladensirup, Sahne

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón



Änderung möglich



Vegetarische Option

Einschl. Steuern
Einschl. IGIC



Vinos blancos

Vino de la casa *Copa 50cl 75cl*

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de vino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

Vulcano Roble 35.00€

Princesa Ico (semi dulce) 31.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres

San Valentín (afrutado) 37,5cl 75cl 14.00€ 23.00€

Viña sol (seco) 14.75€ 23.75€

Santa Digna Sauvignon Blanc 24.50€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 22.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature 20cl 75cl
Macabeo, xarello, parellada 12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moet & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moet & chandon rosé 37,5cl
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría

Sangría de cava 50cl 1L 14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa 50cl 75cl* 4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres

Santa Digna (chile) 24.50€

Italia

Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal 50cl
Tempranillo 19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€

Tax included
IGIC incluido



Vinos tintos



Vino de la casa

De la casa Rioja

Copa	50cl	75cl
5.50€	12.50€	21.50€

De la casa Ribera del Duero

5.50€	13.00€	22.50€
-------	--------	--------

Lanzarote

Bermejo

Listán Negro

31.00€

Vulcano

Syrah, Listán Negro

32.00€

Florida

Listán Negro

31.00

Torres

Coronas (Crianza)

Tempranillo

24.50€

Atrium (Penedes)

Merlot

28.00€

Gran Sangre Toro

Garnacha, Syrah

31.00€

El senat de Montsant (Montsant)

Garnacha, cariñena, syrah

29.00€

Rioja

Montecillo

85% Tempranillo, 15% Garnacha

22.50€

Sierra Cantabria Crianza

Tempranillo

27.50€

Cuvee Sierra Cantabria

Tempranillo

35.00€

Luis Cañas

Tempranillo

26,50€

Ramón Bilbao

Tempranillo

29.00€

Puntido

Tempranillo

57.50€

Finca el Bosque

Tempranillo

132.00€

Hado Pujanza Crianza

Tempranillo

31.00€

Vivanco Crianza

Tempranillo

27.00€

Marqués de Murrieta

40.00€

Ribera del Duero

Celeste Roble

Finca resalso roble

Tempranillo

29.00€

25.50€

Emilio Moro

Tempranillo

50cl
23.50€

35.50€

Carmelo Rodero

90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon

37.50€

Cepa 21 (Crianza)

100% Fino tinto

37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec

44.50€

Venta de las Vacas

Tinta fina

32.00€

Malleolus Sanchomartin

141.00€

Flor de Pingus

Tinto fino

227.00€

Pago de Capellanes

Crianza

47.50€

Hacienda Monasterio

Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot

51.00€

Hito

Tinto fino

28.00€

PSI, Dominio de pingus Crianza

95% Tinto fino, 5% Garnacha

61.50€

Bosque de Matasnos Malbec

Tempranillo

66.00€

Crater

El añejón

36.15€

Malabrigo

110.00€

Carmelo Rodero 9 meses

Melior

47.00€

Pago de carraouejas

Abadía Retuerta

27.00€

Figuer 15

29.00€

58.00€

52.00€

43.00€

Navarra

Pago de Cirsus (Selección de familia)

Tempranillo, merlot, syrah

35.50€

Italia

Lambrusco

22.00€

Australia

Yellow tail

Syrah

27.50€

Jumilla

Juan gil 12 meses

Monastrell

29.00€

Toro

Pintia

100% Tinto de Toro

77.00€

Magnum

Finca Resalso

Tomás Postigo 3º año

Emilio Moro

Carmelo Rodero Magnum (Crianza)

46.00€

97.50€

69.50€

69.50€

Castilla y León

Mauro

45.00€

Tax included
IGIC incluido

**PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE**



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



 @arenasrestaurante  @arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Bienvenue chez Arenas Lounge

Si vous êtes arrivé jusqu'ici, vous vous trouvez dans l'un des coins gastronomiques les plus secrets de l'île de Lanzarote. Chez Arenas Lounge, la fusion des saveurs est le thème central, accompagnée d'une décoration modernisée vous permettant de profiter d'une ambiance exclusive.

Depuis l'équipe du Grupo Cascada, nous appuyons les petits producteurs en proposant des plats traditionnels, mis en valeur par nos touches créatives.

Nous vous recommandons notre menu dégustation, lequel est composé de produits de saison, et qui varie en fonction du marché et de la saison. Une excellente option pour déguster les produits de proximité, traités avec le plus grand respect et délicatesse.

Profitez de cette expérience inoubliable.
Bienvenue chez nous !

Suivez-nous pour découvrir notre philosophie





Spécialités du chef

Tartare d'avocats avec grosses crevettes assaisonné avec une vinaigrette aux fruits de la passion 🍅

19.50€

Cannelloni à l'avocat, cocktail de mérrou, grosses crevettes, fruit de saison et yogourt grec

16.00€

Tournedos de foie gras frais à la plancha sur sa brioche de purée de patates douces, glace aux cerises et recution de PX

21.00€

Tartare de thon de l'île avec avocat, soja et huile d'olive vierge extra

22.50€

Tagliatelle façon Thai au nero di sepia avec pesto rosso aux grosses crevettes

20.50€

Lasagne croustillante de tikka massala d'aubergines avec béchamel relevée au citron 🌿

17.50€

Riz crémeux au fromage affiné du Domaine d'Uga et cheureau grillé 🍅

23.00€

Entrecôte laminée de "Reserva Txogitxu"

29.00€

Épaule d'agneau glacé au miel de fleur d'oranger avec faux risotto aux herbes et yogourt au Ras el hanout

28.50€

Calamar saharien en 3 textures : mijoté dans son encre, au pil pil et pané

22.50€



Peut être adapté

Option végétarienne

TVA comprise



Pour commencer

Plateau de 4 fromages de l'île du Domaine d'Uga accompagnés de fruits secs



15.00€

Saumon fumé avec échalotes et câpres

18.50€

Menu dégustation 55€

2 ENTRÉES | VIANDE | POISSON | DESSERT (POUR TABLE COMPLÈTE)

Nous vous recommandons notre menu dégustation, composé de cinq plats (une entrée froide, une entrée chaude, un poisson, une viande et un délicieux dessert).

Boisson / mariage non-compris

Mariage 25€

Entrées

Tartare de tomates de langarote, assaisonnées, avocat, confiseries de fromage frais et jambon 5j



22.00€

Tartare d'avocats avec grosses crevettes assaisonné avec une vinaigrette aux fruits de la passion



19.50€

Croquettes de grosses crevettes à l'ail avec émulsion d'ailoli noir et gamba



Assiette 12.50€ | Unité 3.00€

Croquettes de jambon ibérique avec émulsion de jaune d'œuf et éclats de jambon

Assiette 12.50€ | Unité 3.00€

Cannelloni à l'avocat, cocktail de mérrou, grosses crevettes, fruit de saison et yogourt grec



16.00€

Poulpe laqué à la sauce mojo aigre-piquante au piment rouge sec et pommes de terre noires

19.50€

Grosses crevettes croustillantes enrobées de pâte kataifi, crème au fromage fumé, chutney de mangue et coulis de tomate



13.50€

Rouleaux de printemps vietnamiens de papier de riz avec crème au curry jaune et huile de sésame



13.00€

Tournedos de foie gras frais à la plancha sur sa brioche de purée de patates douces, glace aux cerises et recution de PX

21.00€

Artichauts confis avec foie gras et réduction de porto

19.50€



Peut être adapté



Option végétarienne

TVA comprise



Krus



Sashimi de filet de thon rôti au beurre de soja, praliné de pistaches et soupe à l'ail 🍅

21.00€

Steak tartare de wagyu truffé aux pommes de terre frites super fines et mousse aux champignons 🍅

21.50€

Ceviche de coquilles Saint-Jacques avec aguachile (plat mexicain) aux pommes, coriandre et avocat

20.50€

Tartare de thon de l'île avec avocat, soja et huile d'olive vierge extra 🍅

22.50€

Riz et pâtes

Tagliatelle façon Thai au nero di sepia avec pesto rosso aux grosses crevettes

20.50€

Lasagne croustillante de tikka massala d'aubergines avec béchamel relevée au citron 🌱

17.50€

Riz moelleux aux crevettes rouges géantes variété Carnaroli avec émulsion à l'avocat

24.50€

Riz sec (paella à la façon d'alicante) au maigre ibérique et légumes de saison, mini.

20.50€/pers. (minimum 2 pers.)

Riz crémeux au fromage affiné du Domaine d'Uga et cheureau grillé 🍅

23.00€

Fideua aux fruits de mer avec aioli aux ails rôtis

21.00€/pers. (minimum 2 pers.)

Quinoa poêlée avec champignons et aubergines rôties 🌱

16.00€



Peut être adapté



Option végétarienne

TVA comprise





Viandes

Cuisse de poulet de corral "Crunchy" sur wok de légumes et noodles 19.50€ 

Filet de jeune taureau frais à la braise sur purée de pommes de terre et truffe avec légumes de saison 26.00€

Entrecôte laminée de "Reserva Txogitxu" 29.00€

Côte de Wagyu découpée, tartare d'avocat, piment vert et mangue avec chips de pomme de terre 30.50€

Hamburger de Wagyu avec laitue, tomates, cheddar, oignon caramélisé et Kimchi

Option végétale : Hamburger de petits pois 18.00€  

Épaule d'agneau glacé au miel de fleur d'oranger avec faux risotto aux herbes et yogourt au Ras el hanout 28.50€

Cochon de lait grillé avec pomme rôtie et sauce à l'orange épicée 27.50€

Surlonge Black Angus (230 gr) 29,50€

Entrecôte Black Angus 27,50€

Chateaubriand (min 2 pax) 55,00€

Poissons

Filet de mérrou sur fideua et essence de crustacés

26.00€

Filet de saumon à basse température avec tagliatelle à la crème et huile d'aneth

24.00€

Calamar saharien en 3 textures : mijoté dans son encre, au pil pil et pané

22.50€

Morue confite "sélection gourmet"

23.50€

Garnitures

Sauce au poivre

3.50€

Foie gras

5.50€

Sauce au champignons

3.50€

Sauce au fromage

3.50€

Sauce au porto

3.50€

Service de pains, beurre truffé et huiles sélectionnées

3.20€

Pommes de terre frites

4.00€

Légumes de saison poêlés

4.00€

Poivrons rôtis

4.00€

Pain au tumaca

4.00€



Peut être adapté



Option végétarienne

TVA comprise



Desserts

Coulant au chocolat noir avec soupe chaude au nutella et glace vanille

8.50€

Millefeuilles à la crème et meringue avec tartare de fraises

8.00€

Hommage Rest MasterChef : Mousse au coco avec citron et yuzu et glace au yogourt

8.50€

Le tiramisu au fromage mascarpone

8.00€

Pain perdu de pain brioche imbibé dans du lait de coco avec glace à la crème

8.50€

Coupe mixte de glaces

7.00€

Sorbets élaborés de façon artisanale (citron ou mojito)

7.00€

Cocktails d'Auteur

By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Vieux rhum, Campari, Vermouth Rosso sucré, Disaronno, Lima cordial, Bitter Tiki

Margarena 10.00€

Tequila blanche, purée de pomme verte, sirop d'agave, jus de citron vert

Long beach 10.00€

Vodka au citron, sirop de mangue spicy monin, cordial, coco

Arenas tentacion 11.00€

Mélange de rhums, purée de fruit de la passion, purée de banane, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Bitter Angostura

A las 10 en la Cascada 10.00€

Whisky Blend, liqueur de café, Espresso, sirop au chocolat, crème

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón



Peut être adapté



Option végétarienne

TVA comprise



Vinos blancos

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de vino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

Vulcano Roble
Princesa Ico (semi dulce) 35.00€ 31.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres

San Valentín (afrutado) 37,5cl 75cl 14.00€ 23.00€

Viña sol (seco) 14.75€ 23.75€

Santa Digna Sauvignon Blanc 24.50€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 22.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature 20cl 75cl
Macabeo, xarello, parellada 12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moet & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moet & chandon rosé 37,5cl
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría 50cl 1L

Sangría de cava 14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl
4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres

Santa Digna (chile) 24.50€

Italia

Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal 50cl
Tempranillo 19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€

Tax included
IGIC incluido



Vinos tintos



Vino de la casa

Copa 50cl 75cl

De la casa Rioja

5.50€ 12.50€ 21.50€

De la casa Ribera del Duero

5.50€ 13.00€ 22.50€

Lanzarote

Bermejo

Listán Negro

31.00€

Vulcano

Syrah, Listán Negro

32.00€

Florida

Listán Negro

31.00

Torres

Coronas (Crianza)

Tempranillo

24.50€

Atrium (Penedes)

Merlot

28.00€

Gran Sangre Toro

Garnacha, Syrah

31.00€

El senat de Montsant (Montsant)

Garnacha, cariñena, syrah

29.00€

Rioja

Montecillo

85% Tempranillo, 15% Garnacha

22.50€

Sierra Cantabria Crianza

Tempranillo

27.50€

Cuvee Sierra Cantabria

Tempranillo

35.00€

Luis Cañas

Tempranillo

26,50€

Ramón Bilbao

Tempranillo

29.00€

Puntido

Tempranillo

57.50€

Finca el Bosque

Tempranillo

132.00€

Hado Pujanza Crianza

Tempranillo

31.00€

Vivanco Crianza

Tempranillo

27.00€

Marqués de Murrieta

40.00€

Ribera del Duero

Celeste Roble

Finca resalso roble

Tempranillo

50cl

29.00€

Emilio Moro

Tempranillo

23.50€

35.50€

Carmelo Rodero

90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon

37.50€

Cepa 21 (Crianza)

100% Fino tinto

37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec

44.50€

Venta de las Vacas

Tinta fina

32.00€

Malleolus Sanchomartin

141.00€

Flor de Pingus

Tinto fino

227.00€

Pago de Capellanes

Crianza

47.50€

Hacienda Monasterio

Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot

51.00€

Hito

Tinto fino

28.00€

PSI, Dominio de pingus Crianza

95% Tinto fino, 5% Garnacha

61.50€

Bosque de Matasnos Malbec

Tempranillo

66.00€

Crater

El añejón

36.15€

Malabrigo

110.00€

Carmelo Rodero 9 meses

Melior

47.00€

Pago de carraovejas

Abadía Retuerta

27.00€

Figuro 15

29.00€

Navarra

52.00€

Pago de Cirsus (Selección de familia)

Tempranillo, merlot, syrah

43.00€

Italia

Lambrusco

35.50€

Australia

Yellow tail

Syrah

22.00€

Jumilla

Juan gil 12 meses

Monastrell

27.50€

Toro

Pintia

100% Tinto de Toro

29.00€

Magnum

Finca Resalso

Tomás Postigo 3º año

Emilio Moro

Carmelo Rodero Magnum (Crianza)

46.00€

97.50€

69.50€

69.50€

Castilla y León

Mauro

45.00€

**Tax included
IGIC incluido**

**PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE**



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



 @arenasrestaurante  @arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Benvenuti all' Arenas Lounge

Se siete arrivati fin qui, vi trovate in uno dei luoghi gastronomici meglio nascosti dell'isola di Lanzarote.

All'Arenas Lounge la fusione dei sapori è la protagonista, insieme alla decorazione modernizzata, per godersi un ambiente esclusivo.

Il team del Gruppo Cascada difende i piccoli produttori attraverso la tradizione nei nostri piatti, potenziati con i nostri tocchi creativi.

Consigliamo il nostro menù degustazione, concettualizzato con i prodotti di stagione e che varia in funzione del mercato e della stagionalità. L'opzione perfetta per degustare i prodotti di prossimità trattati con il maggior rispetto e finezza.

Godetevi questa esperienza indimenticabile.
Benvenuti a casa!

Seguiteci per sapere di più sulla nostra filosofia





Specialità dello chef

Tartare di avocado con mazzancolle condito con vinaigrette di frutto della passione 

19.50€

Cannelloni di avocado, cocktail di cernia, mazzancolle, frutti di stagione e yogurt greco

16.00€

Blocco di foie gras fresco alla piastra su brioche de batata germinata, gelati di ciliegia e P.X.

21.00€

Tartare di tonno isolano con avocado, soia e olio d'oliva extravergine

22.50€

Tagliatelle allo stile Thai al nero di seppia con pesto rosso di mazzancolle

20.50€

Lasagne croccanti di tikka massala di melanzane con besciamella speziata al limone 

17.50€

Risotto al formaggio stagionato della Finca de Uga e capretto arrostito 

23.00€

Tagliata di "Reserva Txogitxu"

29.00€

Coscia d'agnello arrosto glassato in miele di Fiori d'Arancio con falso risotto di erbe e yogurt di Ras el hanout

28.50€

Calamaro sahariano in 3 consistenze: bollito nel suo inchiostro, stile pil pil e impanato

22.50€



Può essere adattato



Opzione vegetariana

Tax included

IGIC inclusa



Per cominciare

Tagliere di 4 formaggi isolani della Finca de Uga accompagnati da frutti secchi 

15.00€

Salmon affumicato con scalogno e capperi

18.50€

Menù degustazione 55€

2 ANTIPASTI | CARNE | PESCE | DOLCE (PER TAVOLO COMPLETO)

Ti consigliamo il nostro menù degustazione, formato da cinque portate (un antipasto freddo, un antipasto caldo, un piatto di pesce, un piatto di carne e un dolce squisito).

Bibite non incluse / abbinamento

Abbinamento 25€

Antipasti

Tartare di pomodoro di lanzarote conditi, avocado, tuorli di formaggio fresco e prosciutto 5j 

22.00€

Tartare di avocado con mazzancolle condito con vinaigrette di frutto della passione 

19.50€

Crocchette di Mazzancolle all'aglio con emulsione di salsa alioli nera con gamberi 

Porzione 12.50€ | Unità 3.00€

Crocchette di prosciutto iberico con emulsione di tuorlo d'uovo e scaglie di prosciutto

Porzione 12.50€ | Unità 3.00€

Blocco di foie gras fresco alla piastra su brioche de batata germinata, gelati di ciliegia e P.X. 

21.00€

Polpo laccato al mojo agropiccante di peperoncino di La Palma e patate nere

19.50€

Mazzancolle croccanti in pasta kataifi, crema di formaggio affumicato, chutney di mango e coulis di pomodoro 

13.50€

Involtini vietnamiti di carta di riso con crema al curry giallo e olio di sesamo 

13.00€

Cannelloni di avocado, cocktail di cernia, mazzancolle, frutti di stagione e yogurt greco 

16.00€

Carciofi confit con foie grass e riduzione di porto

19.50€



Può essere adattato



Opzione vegetariana

IGIC inclusa



Crudi

Sashimi di filetto di tonno scottato nel burro di soia, pralina di pistacchi e ajoblanco 🍅

21.00€

Steak tartare di wagyu al tartufo con paglia di patate e mousse di funghi 🍅

21.50€

Ceviche di capesante con aguachile di mela, coriandolo e avocado 🍅

20.50€

Tartare di tonno isolano con avocado, soia e olio d'oliva extravergine

22.50€

Risotti e Pasta

Tagliatelle allo stile Thai al nero di seppia con pesto rosso di mazzancolle

20.50€

Lasagne croccanti di tikka massala di melanzane con besciamella speziata al limone 🌿

17.50€

Risotto di gamberoni varietà Carnaroli con emulsione di avocado

24.50€

Riso asciutto (paella stile alicantino) di carne iberica e verdure di stagione

20.50€ / pax (minimum 2 pax)

Risotto al formaggio stagionato della Finca de Uga e capretto arrostito 🍅

23.00€

Fideuà ai Frutti di mare con salsa alioli di aglio al forno

21.00€/persona (minimo 2 persona)

Quinoa con funghi saltati e melanzane al forno 🌿

16.00€



Può essere adattato



Opzione vegetariana

Tax included
IGIC inclusa



Carne

Contracoscia di pollo di allevamento "Crunchy" con noodles wok di verdure 19.50€ 

Filetto di manzo fresco alla brace con purè di patate e tartufo con verdure di stagione 26.00€

Tagliata di "Reserva Txogitxu" 29.00€

Carpaccio di Wagyu, tartare di avocado, peperoncino piparra e mango con chips di patate 30.50€

Hamburger di Wagyu con lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata e salsa Kimchi

Opzione vegetale: Hamburger di piselli 18.00€  

Coscia d'agnello arrosto glassato in miele di Fiori d'Arancio con falso risotto di erbe e yogurt di Ras el hanout 28.50€

Maialino tostato con mela al forno e salsa d'arancia speziato 27.50€

Controfiletto di Black Angus (230 gr) 29,50€

Entrecote di Black Angus 27,50€

Chateaubriand (min 2 pax) 55,00€

Pesce

Filetto di cernia con fideuà ed essenza di crostacei

26.00€

Filetto di salmone a bassa temperatura con tagliatelle alla crema e olio di aneto

24.00€

Calamaro sahariano in 3 consistenze: bollito nel suo inchiostro, stile pil pil e impanato

22.50€

Baccalà confit "selezione gourmet"

23.50€

Contorni

Salsa di pepe

3.50€

Foie gras

5.50€

Salsa di champignon

3.50€

Salsa di formaggio

3.50€

Salsa di vino porto

3.50€

Servizio di pane, burro al tartufo e oli selezionati

3.20€

Patate fritte

4.00€

Verdure di stagione saltate

4.00€

Peperoni al forno

4.00€

Pane alla tumaca

4.00€



Può essere adattato



Opzione vegetariana

Tax included

IGIC inclusa



Dolci

Coulant al cioccolato fondente con crema calda di nutella e gelato alla vaniglia

8.50€

Millefoglie di pasta sfoglia alla crema e meringa con tartare di fragole

8.00€

Omaggio Rest MasterChef: Schiuma di cocco con limone e yuzu e gelato allo yogurt

8.50€

Tiramisù al formaggio mascarpone

8.00€

Torrija di pan brioche bagnata in latte di cocco con gelato alla panna

8.50€

Coppa mista di gelati

7.00€

Sorbetti di elaborazione artigianale (limone o mojito)

7.00€

Cocktail d'Autore

By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Rum Invecchiato, Campari, Vermouth Rosso Dolce, Disaronno, Cordiale di lime, Bitter Tiki

Margarena 10.00€

Tequila bianca, purè di mela verde, sciroppo di agave, succo di lime.

Long beach 10.00€

Vodka di limone, sciroppo di mango spicy monin, cordiale, cocco

Arenas tentacion 11.00€

Miscela di rum, purè di frutto della passione, purè di banana, succo d'ananas, sciroppo di orgeat, succo di lime, Bitter Angostura

A las 10 en la Cascada 10.00€

Whisky Blend, Liquore di caffè, Espresso, Sciroppo di cioccolata, Panna

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón



Può essere adattato



Opzione vegetariana

Tax included

IGIC inclusa



Vinos blancos

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de vino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

35.00€

Vulcano Roble
Princesa Ico (semi dulce) 31.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres

37,5cl 75cl

San Valentín (afrutado) 14.00€ 23.00€

Viña sol (seco) 14.75€ 23.75€

Santa Digna Sauvignon Blanc 24.50€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 22.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature
Macabeo, xarello, parellada 20cl 75cl
12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moët & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moët & chandon rosé
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 37,5cl
52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría

Sangría de cava 50cl 1L
14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl
4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres

Santa Digna (chile) 24.50€

Italia

Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal
Tempranillo 50cl
19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€



Vinos tintos



Vino de la casa

	Copa	50cl	75cl
De la casa Rioja	5.50€	12.50€	21.50€
De la casa Ribera del Duero	5.50€	13.00€	22.50€

Lanzarote

Bermejo			
Listán Negro			31.00€
Vulcano			
Syrah, Listán Negro			32.00€

Florida			
Listán Negro			31.00

Torres

Coronas (Crianza)			
Tempranillo			24.50€
Atrium (Penedes)			
Merlot			28.00€
Gran Sangre Toro			
Garnacha, Syrah			31.00€
El senat de Montsant (Montsant)			
Garnacha, cariñena, syrah			29.00€

Rioja

Montecillo			
85% Tempranillo, 15% Garnacha			22.50€
Sierra Cantabria Crianza			
Tempranillo			27.50€
Cuvee Sierra Cantabria			
Tempranillo			35.00€
Luis Cañas			
Tempranillo			26,50€
Ramón Bilbao			
Tempranillo			29.00€
Puntido			
Tempranillo			57.50€
Finca el Bosque			
Tempranillo			132.00€
Hado Pujanza Crianza			
Tempranillo			31.00€
Viuanco Crianza			
Tempranillo			27.00€
Marqués de Murrieta			
			40.00€

Ribera del Duero

Celeste Roble			
Finca resalso roble			
Tempranillo	50cl		25.50€
Emilio Moro			
Tempranillo	23.50€		35.50€
Carmelo Rodero			
90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon			37.50€
Cepa 21 (Crianza)			
100% Fino tinto			37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec			44.50€
Venta de las Vacas			
Tinta fina			32.00€
Malleolus Sanchomartin			
Flor de Pingus			
Tinto fino			141.00€
Pago de Capellanes			
Crianza			227.00€
Hacienda Monasterio			
Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot			47.50€
Hito			
Tinto fino			51.00€
PSI, Dominio de pingus Crianza			
95% Tinto fino, 5% Garnacha			28.00€
Bosque de Matasnos Malbec			
Tempranillo			61.50€
Crater			
El añejón			
Malabrigo			
Carmelo Rodero 9 meses			
Melior			
Pago de carraovejas			
Abadía Retuerta			
Figuero 15			
			66.00€
			36.15€
			110.00€
			47.00€
			27.00€
			29.00€
			58.00€
			52.00€
			43.00€

Navarra

Pago de Cirsus (Selección de familia)			
Tempranillo, merlot, syrah			35.50€

Italia

Lambrusco			
			22.00€

Australia

Yellow tail			
Syrah			27.50€

Jumilla

Juan gil 12 meses			
Monastrell			29.00€

Toro

Pintia			
100% Tinto de Toro			77.00€

Magnum

Finca Resalso			
Tomás Postigo 3º año			
Emilio Moro			
Carmelo Rodero Magnum (Crianza)			
			46.00€
			97.50€
			69.50€
			69.50€

Castilla y León

Mauro			
			45.00€

Tax included
IGIC incluido

**PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE**



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas

Bienvenido a Arenas Lounge

Si ha llegado hasta aquí, está en uno de los rincones gastronómicos mejor escondidos de la isla de Lanzarote. En Arenas Lounge la fusión de sabores es la protagonista acompañada de una decoración modernizada para disfrutar de un ambiente exclusivo.

Desde el equipo del Grupo Cascada defendemos los pequeños productores a través de la tradición en nuestros platos potenciados con nuestros toques creativos.

Recomendamos nuestro menú degustación, el cual está conceptualizado con los productos de temporada y que varía en función del mercado y la temporalidad. La opción perfecta para degustar los productos de proximidad tratados con el mayor respeto y sutileza.

Disfruta de esta experiencia inolvidable.
¡Bienvenidos a casa!

Síguenos para conocer más nuestra filosofía





Vinos blancos

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl

Vino de la casa
(100% Verdejo) 4.50€ 12.50€ 20.50€

Lanzarote

Copa de vino de Lanzarote 6.50 50cl 75cl

Bermejo (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Grifo malvasía colección
Malvasía volcánica 22.00€ 31.00€

Yaiza (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Jable de Tao (Ecológico)
Listán Negro 33.00€

Tenesar (Ecológico)
Malvasía volcánica 39.00€

Vulcano (Seco-Semi)
Malvasía volcánica 31.00€

Florida
Malvasía volcánica 31.00€

Vulcano Roble
Princesa Ico (semi dulce) 35.00€

Vega de Yuco (seco) 31.00€

Bermejo Barrica 35.00€

Torres

San Valentín (afrutado) 37,5cl 75cl

Viña sol (seco) 14.00€ 23.00€

Santa Digna Sauvignon Blanc 14.75€ 23.75€

Santa Digna Chardonnay 24.50€

Prosecco 24.50€

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda
Albariño, caiño blanco, loureira blanca 29.00€

Cavas / Champagne

Codorniu 1551 Brut Nature 20cl 75cl
Macabeo, xarello, parellada 12.50€ 26.50€

Anna de Codorniu Blanc de Blanc
Chardonnay, parellada, xarello malabeo 30.00€

Anna de Codorniu Brut Rose
Pinot noir, chardonnay 31.00€

Moet & Chandon Impérial
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 107.00€

Moet & chandon rosé 37,5cl
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 52.00€ 107.00€

Veuve Cliquot Brut
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir 107.00€

Bermejo Brut 33.00€

Don perignon 277.00€

Don perignon iluminado 337.00€

Sangría

Sangría de cava 50cl 1L
14.00€ 24.00€

Sangría de vino tinto 13.00€ 20.00€

Vinos rosados

Vino de la casa *Copa* 50cl 75cl
4.50€ 12.50€ 21.00€

Lanzarote

Vulcano
Listán negro 30.00€

Rosado de Lágrima (El Grifo)
Listán negro 32.00€

Yaiza
Listán negro 32.00€

Torres

Santa Digna (chile) 24.50€

Italia

Lambrusco 24.50€

Reservas

Viña Pomal 50cl
Tempranillo 19.00€ 32.50€

Vega Sicilia Valbuena 5º
Tempranillo 232.00€

Vega Sicilia Unico 432.00€

Tax included
IGIC incluido



Vinos tintos

Vino de la casa

De la casa Rioja

Copa	50cl	75cl
5.50€	12.50€	21.50€

De la casa Ribera del Duero

5.50€	13.00€	22.50€
-------	--------	--------

Lanzarote

Bermejo

Listán Negro

31.00€

Vulcano

Syrah, Listán Negro

32.00€

Florida

Listán Negro

31.00

Torres

Coronas (Crianza)

Tempranillo

24.50€

Atrium (Penedes)

Merlot

28.00€

Gran Sangre Toro

Garnacha, Syrah

31.00€

El senat de Montsant (Montsant)

Garnacha, cariñena, syrah

29.00€

Rioja

Montecillo

85% Tempranillo, 15% Garnacha

22.50€

Sierra Cantabria Crianza

Tempranillo

27.50€

Cuvee Sierra Cantabria

Tempranillo

35.00€

Luis Cañas

Tempranillo

26,50€

Ramón Bilbao

Tempranillo

29.00€

Puntido

Tempranillo

57.50€

Finca el Bosque

Tempranillo

132.00€

Hado Pujanza Crianza

Tempranillo

31.00€

Vivanco Crianza

Tempranillo

27.00€

Marqués de Murrieta

40.00€

Ribera del Duero

Celeste Roble

Finca resalso roble

Tempranillo

50cl

29.00€

25.50€

Emilio Moro

Tempranillo

23.50€

35.50€

Carmelo Rodero

90% Tempranillo, 10% Cavernet sauvignon

37.50€

Cepa 21 (Crianza)

100% Fino tinto

37.50€

Tomas Postigo

Tempranillo, cabernet, merlot, malbec

44.50€

Venta de las Vacas

Tinta fina

32.00€

Malleolus Sanchomartin

Flor de Pingus

141.00€

Tinto fino

227.00€

Pago de Capellanes

Crianza

47.50€

Hacienda Monasterio

Tinto fino, cabernet, sauvignon, merlot

51.00€

Hito

Tinto fino

28.00€

PSI, Dominio de pingus Crianza

95% Tinto fino, 5% Garnacha

61.50€

Bosque de Matasnos Malbec

Tempranillo

66.00€

Crater

El añejón

36.15€

110.00€

47.00€

Carmelo Rodero 9 meses

Melior

27.00€

29.00€

58.00€

52.00€

43.00€

Pago de Cirsus (Selección de familia)

Tempranillo, merlot, syrah

35.50€

Italia

Lambrusco

22.00€

Australia

Yellow tail

Syrah

27.50€

Jumilla

Juan gil 12 meses

Monastrell

29.00€

Toro

Pintia

100% Tinto de Toro

77.00€

Magnum

Finca Resalso

Tomás Postigo 3º año

46.00€

97.50€

69.50€

69.50€

Castilla y León

Mauro

45.00€

Tax included
IGIC incluido



Bebidas

Cervezas de Barril / Draft beer

San Miguel caña - Small beer 3.00€

San Miguel Jarra - Large beer 4.00€

Cervezas en botella / Beer bottle

Coronita 5.50€

Mahou 0,0 tostada 4.00€

Mahou 4.00€

Tropical 3.75€

Tropical limón 3.25€

Dorada 3.75€

Dorada especial 3.90€

Sin alcohol - free alcohol 3.00€

Estrella Galicia 3.50€

San Miguel sin gluten 3.75€

Alhambra 1925 4.75€

Sidra / Cider

Strongbow 5.00€

Magners 5.90€

Licores - Liqueur

Archers 5.50€

Licor de manzana 5.90€

Licor de menta 5.00€

Licor de mora 5.90€

Malibu 5.50€

Marie Brizard 5.90€

Pacharán zoco 5.00€

Passoa 5.90€

Crème de cassis 5.00€

Sambuca 5.50€

Kahlúa 5.90€

Limoncello 6.00€

Ron miel 6.00€

Fusions

Bacardi breezer (naranja - orange) 6.00€

Smirnoff ice 6.00€

Aperitivos - Digestivos

Malaga virgen 6.00€

Martini blanco - Rosso 6.00€

Tio pepe 6.00€

Oporto 6.00€

Fernet branca o menta 6.00€

Pernod 6.00€

Orujo 6.00€

Jagermeister 6.00€

Ramazotti 6.00€

Campari 6.00€

Tequila José Cuervo 6.00€

Crema de orujo 5.50€

Tequila patrón 9.00€

Energy drinks

Red bull 4.25€

Pampelmuse 5.00€

Frangelico 6.00€

Tía María 6.00€

Amaretto 6.00€

Baileys 6.00€

Cointreau 5.90€

Licor 43 5.50€

Drambuie 5.90€

Grand Marnier Amarillo 6.00€

Grand Marnier rojo 6.90€

Pacharán 5.50€

Vodka caramelo 5.90€



Cocktails

Cócteles de autor Signature cocktails By Simón Acevedo Marte

Vermouth Arena 9.00€

Ron añejo, Campari, Vermouth Rosso Dulce, Disaronno, Lima Cordial,
Bíter Tiki
Aged Rum, Campari, Sweet Vermouth Rosso, Disaronno, Cordial lime,
Tike Bitter

Margarena 10.00€

Tequila blanco, Puré manzana verde, Sirope agave, Zumo lima.
White Tequila, Green Apple Puree, Agave Syrup, Lime Juice

Long Beach 10.00€

Vodka de limón, Sirope mango spicy monin, Cordial, Coco
Lemon vodka, Mango spicy Monin Syrup, Lime Cordial, coconut

Arenas tentación 11.00€

Mezcla de Rones, Puré de fruta de la pasión, Puré de plátano, Zumo de
piña, Sirope de orgeat, Zumo de lima, Bitter angostura
Mix of Rums, Passion Fruit Puree, Banana Puree, Pineapple Juice,
Almond Syrup Orgeat, Lime Juice, Angostura Bitter

A las 10 en la Cascada 10.00€

Whisky Blend, Licor de café, Espresso, Sirope de chocolate, Nata
Blended Whisky, Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Chocolat Syrup,
Cream

El beso 10.00€

Ginebra, Puré de frambuesa, Clara de huevo, Zumo de limón

Cócteles clásicos Classic cocktails

Mojito 9.00€

Ron Blanco, Azúcar de caña, Lima, Menta, Soda
White Rum, Sugar Cane, Lime Juice, Mint, Soda

Daiquiri 9.00€

Ron, Lima, Azúcar
Rum, Lime, Sugar

Cosmopolitan 9.00€

Vodka, Cointreau, Cordial de Lima, Zumo de Arrándanos
Vodka, Cointreau, Lime Cordial, Cranberry Juice

Piña Colada 9.00€

Ron, puré de Coco, Zumo de Piña, Nata.
Rum, Coconut Puree, Pineapple Juice, Cream

Bloody Mary 9.00€

Vodka, Zumo de Lima, Zumo de Tomate, Perrins, Sal, Tabasco, Pimienta.
Vodka, Lime uice, Tomato Juice, Perrins, Salt, Tabasco, Pepper.

Porn Star Martini 9.00€

Passoá, Fruta de la Pasión, Sirope de Vainilla, Vodka, Lima.
Passoá, Passion fruit, Vanilla Syrup, Vodka, Lime Juice.

Pisco Sour 9.00€

Pisco, Zumo de Lima, Azúcar, Clara de Huevo, Bitter Angostura
Pisco, Lime Juice, Sugar, gg White, Angostura Bitter

Aperol Spritz 9.00€

Aperol Macerado en Frambuesa, Cordial de Lima, Proseco.
Aperol macerated in Raspberries, Lime Cordial, Prosecco.

Whisky Sour 9.00€

Whisky Bourbon, Sirope simple, Zumo de Lima, Clara de Huevo
Opcional.
Bourbon Whisky, Simple Syrup, Lime Juice, Egg White is optional

Esspreso Martini 9.00€

Vodka, Licor de café, Azúcar, Café Espresso.
Vodka, Coffee Liqueur, Sugar, Espresso Coffee.



Gin Tonic

Tanqueray Ten 13.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist.

Gin Mare 14.00€

Gin / Tónica / Romero
Gin / Tonic / Rosemary

Brockman's 13.00€

Gin / Tónica / Twist de Pomelo
Gin / Tonic / Grapefruit Twist

Seagram's 10.00€

Gin / Tónica / Twist de limón verde
Gin / Tonic / Green lemon twist

Larios 10.00€

Gin / Tonic / Twist de limón verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Ave del Paraíso 11.00€

Gin / Tónica / twist de Limon verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Bombay 10.00€

Gin / Tonic / Pepino / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Cucumber / Green Lemon Twist

Tanqueray 10.00€

Gin / Tónica / Twist de Limon verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Martin Millers 13.00€

Gin / Tónica / Twist de Lima
Gin Tonic / Green Lemon Twist

Nordes 13.00€

Gin / Tónica / Uvas o hoja de Laurel
Gin / Tonic / Grapes or bay Leaf

Beefeater 10.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Tanqueray 0,0 9.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Hendricks 13.00€

Gin / Tónica / Pomelo
Gin / Tonic / Cucumber

Gin Carmela 11.00€

Gin / Tónica / Twist de Pomelo
Gin / Tonic / Grapefruit Twist

Bombay Shapphire 12.00€

Gin / Tónica / Frambuesa / Twist de Limón
Gin / Tonic / Raspberry / Green Lemon Twist

G'vine 13.00€

Gin / Tónica / Manzana verde
Gin / Tonic / Green Apple

Monkey 47 16.00€

Gin / Tonic / Twist de Lima
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Citadelle 13.00€

Gin / Tónica / Twist de Naranja
Gin / Tonic / Orange Twist

Tanqueray Sevilla 11.00€

Gin / Tonic / Pepino / Twist de Pomelo
Gin / Tonic / Cucumber / Grapefruit Twist

Puerto de Indias 10.00€

Gin / Tónica / Twist de Limon
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Ampersand 11.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

London N°1 13.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist

Gordons 10.00€

Gin / Tónica / Twist de Limón Verde
Gin / Tonic / Green Lemon Twist



Whiskies

100 Pipers Comb 9.50€ | Copa 6.00€

White Label Comb 9.50€ | Copa 6.00€

J&B Comb 10.00€ | Copa 7.00€

Jhonnie Walker (Red Label) Comb 10.00€ | Copa 7.00€

Ballantine's Comb 9.50€ | Copa 6.00€

Four Roses Comb 9.50€ | Copa 6.00€

Jack Daniel's Comb 11.00€ | Copa 8.00€

Jameson Comb 9.50€ | Copa 7.00€

Southern Comfort Comb 9.50€ | Copa 6.00€

Cardhu Comb 11.00€ | Copa 8.00€

J&B 15 años Comb 11.50€ | Copa 8.00€

Ballantine's 12 años Comb 11.50€ | Copa 8.00€

Chivas Regal Comb 13.00€ | Copa 10.00€

Glenfiddich Comb 11.50€ | Copa 8.00€

Macallan 12 años Comb 15.00€ | Copa 12.00€

Jhonnie Walker (Black Label) Comb 11.50€ | Copa 8.00€

Jhonnie Walker (Gold) Comb 18.00€ | Copa 15.00€

Jhonnie Walker (Platinum) Comb 14.50€ | Copa 11.00€

Cognac - Brandy

103 Etiqueta Negra Comb 8.50€ | Copa 5.00€

Veterano Comb 10.00€ | Copa 7.00€

Magno Comb 10.00€ | Copa 7.00€

Cardenal Mendoza Comb 11.00€ | Copa 8.00€

Carlos I Comb 12.50€ | Copa 10.00€

Gran Duque de Alba Comb 11.00€ | Copa 9.00€

Courvoisier Comb 13.50€ | Copa 8.00€

Hennessy Comb 13.00€ | Copa 8.00€

Remy Martin Comb 13.50€ | Copa 8.00€

Zumos y refrescos Juice & Soft Drinks

Zumos - Juices 3.25€

Naranja / piña / melocotón / Manzana / tomate

Orange / pineapple / peach / apple / tomato

Zumo de Naranja natural 4.50€

Coca-cola (Cero, normal o light) 3.00€

Fanta o sprite 3.00€

Tonica schweppes 3.00€

Appletiser 3.00€

Nestea (limón o mango piña) 3.00€

Aquarius limón 3.00€

Agua 33cl

Water bottle 33cl 2.75€

Agua 1L

Water bottle 1L 3.75€

Agua con gas botella 50cl

Fizzy water bottle 50cl 3.00€

Agua con gas Vychy Catalan 1L

Fizzy water Vichy Catalan 1L 4.00€

Red bull 4.00€

Café

Barraquito 5.00€

Americano 2.50€

Con leche 3.00€

Expreso 2.50€

Leche/leche 2.75€

Capuchino 3.00€

Carajillo coñac 3.25€

Cortado 2.50€

Chocolate caliente 3.00€

Descafeinado corto 2.75€

Descafeinado leche 3.00€

Vaso leche 2.00€

Café calipso 6.00€

Café lubumba 6.00€

Café irlandés 6.50€

Infusiones 2.75€



Combinados \ Long drinks

Ron / Rum

- Arehucas oro** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Arehucas Blanco** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Bacardi** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Havana Club 3 años** Comb 10.00€ | Copa 6.00€
- Havana Club 5 años** Comb 11.00€ | Copa 7.00€
- Barceló Añejo** Comb 9.50€ | Copa 5.00€
- Brugal** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Cacique 500** Comb 11.50€ | Copa 6.00€
- Capitan Morgan** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Captain Morgan Spice gold** Comb 9.50€ | Copa 5.00€
- Legendario Añejo 7 años** Comb 11.50€ | Copa 6.00€
- Havana Club 7 Años** Comb 12.00€ | Copa 7.00€
- Santa Teresa Selecto** Comb 11.50€ | Copa 6.00€
- Barceló Imperial** Comb 13.00€ | Copa 9.00€
- Diplomático Mantuano** Comb 13.50€ | Copa 7.00€
- Diplomático Reserva** Comb 15.00€ | Copa 12.00€
- Matusalem 15 años** Comb 13.00€ | Copa 9.00€
- Zacapa 23** Comb 13.00€ | Copa 9.00€
- Zacapa XO** Comb 30.00€ | Copa 25.00€

Vodkas

- Smirnoff E.R.** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Moskovskaya** Comb 10.00€ | Copa 7.00€
- Absolut** Comb 9.50€ | Copa 5.00€
- Grey Goose** Comb 13.00€ | Copa 10.00€
- Belvedere** Comb 11.00€ | Copa 8.00€
- Beluga** Comb 13.00€ | Copa 10.00€



Shishas

Lady killer

Melocotón, mango, menta y hielo

Peach, mango, mint and ice

Cindy's Adalaya

Bayas, helado de mango, maracuyá, melón y sandía

Berries, mango ice cream, passion fruit, melon and watermelon

Baku Nights

Chicle, plátano, menta y hielo.

Chewing gum, banana, mint and ice

Punkman Adalaya

Arándano, bayas y frambuesa

Blueberry, berry and raspberrry

Wind of Amazon

Albaricoque, melocotón, menta dulce y hielo.

Apricot, peach, sweet mint and ice

Precio: 20.00€

Suplemento:

Hielo, menta, frutas, alcohol 5.00€

Cambio de cabezal 5.00€



Tax included
IGIC incluido



PUERTO DEL CARMEN
LANZAROTE



@arenasrestaurante



@arenasrestaurante

C. Janubio, 9, 35510 Los Mojones, Las Palmas