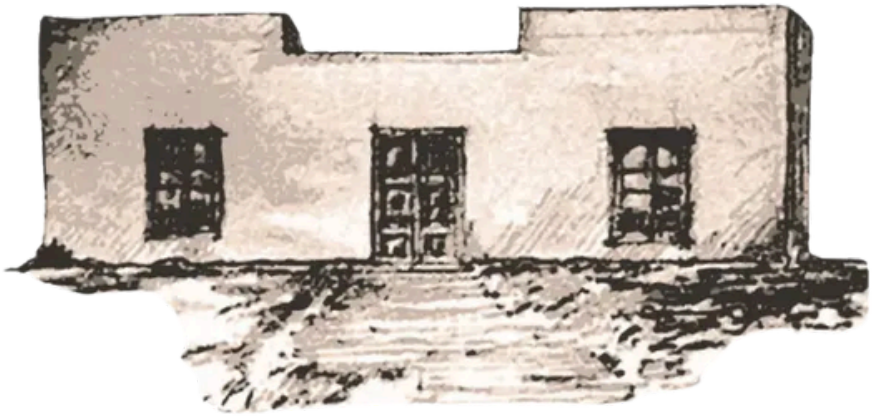


*Finca Isolina*

# Carta de comida

Arraigado en la naturaleza, inspirado en Lanzarote.

FINCA ISOLINA
by ÆQUORA

FINCA ISOLINA

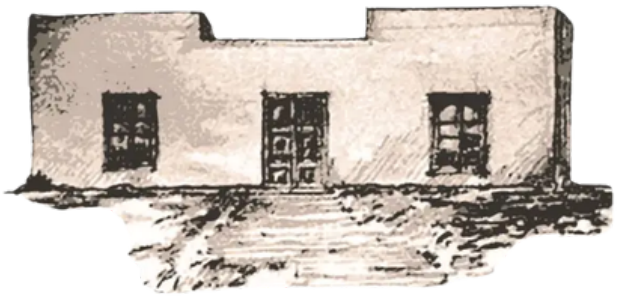
by ÆQUORA

En Finca Isolina, nuestra cocina se inspira en la isla que nos rodea.

Siempre que es posible, trabajamos con ingredientes locales, eligiendo productos de km 0, opciones ecológicas y sabores de temporada que reflejan el auténtico espíritu de Lanzarote.

Frescos, sencillos y elaborados con esmero, nuestros platos están pensados para saborearlos sin prisas, entre paisajes volcánicos, vistas al mar y el ambiente tranquilo de la isla.

Relájese, disfrute y descubra Lanzarote a través de sus sabores.



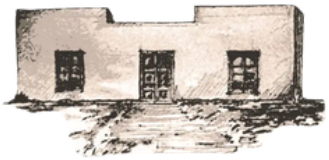
*Finca Isolina*

*En Finca Isolina, el desayuno no es solo el primer momento del día, sino una experiencia pensada para saborearse sin prisas, con elegancia y serenidad.*

*Entre el aroma del café recién hecho, el pan caliente, la fruta fresca y la luz dorada que envuelve a Lanzarote en las primeras horas de la mañana, cada detalle está pensado para ofrecer un despertar auténtico y especial.*

*Aquí, el tiempo se ralentiza, el silencio de la naturaleza acompaña cada sonrisa y el desayuno se convierte en un pequeño ritual de bienestar, donde los sabores, el ambiente y las emociones se funden en un momento único, capaz de transformar una simple mañana en un recuerdo inolvidable.*

*- Paolo Casari -*



Finca Isolina

# Café, té y zumo

## Café y té

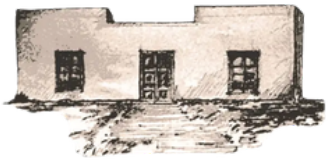
| | |
|---|---|
| Café espresso | 1,80 € |
| Café americano | 2,20 € |
| Café con leche | 2,50 € |
| Capuchino | 2,90 € |
| Leche y Leche | 3,20 € |
| Barraquito | 3,80 € |
| Carajillo | 3,80 € |
| Chocolate caliente | 4,50 € |
| Infusión | 3,00 € |
| Café shakerato | 3,00 € |
| Café shakerato con licor | 5,00 € |

## Batidos y zumos naturales

| | |
|---|---|
| Batido 100% natural | 7,00 € |
| *Pregunta por los sabores disponibles.* | |
| Zumo de naranja natural | 5,50 € |

## Agua y refrescos

| | |
|---|---|
| Agua sin gas o con gas (75 cl) | 2,80 € |
| Refrescos | 3,50 € |



Finca Isolina

# Huevos, platos y tablas

## Huevos

*Todos los platos se sirven con panceta, aguacate, queso isleño y pan.*

| | |
|---|---|
| Huevos hervidos | 9.50 € |
| Huevos escalfados | 9.50 € |
| Huevos fritos | 9.50 € |
| Huevos revueltos | 9.50 € |
| Tortilla | 7.90 € |
| Tortilla simple | 8.50 € |
| Tortilla rellena | 12.90 € |

## Platos de Finca Isolina

| | |
|---|---|
| Ensalada de frutas de temporada y de origen local | 5.00 € |
| Muesli ecológico servido con 5 acompañamientos | 9.50 € |
| Plato de salmón servido con aguacate, queso fresco o hummus. | 12.00 € |
| Tarta casera del día | 5.00 € |
| Croissant relleno de dulce | 4.00 € |
| Croissant con relleno variado | 8.50 € |

## Tablas

| | |
|---|---|
| Tabla de quesos variados de la isla servida con mermelada y miel. | 19.00 € |
| Media tabla de quesos surtidos | 14.00 € |
| Tabla de embutidos variados | 22.00 € |
| Media tabla de embutidos | 16.00 € |
| Tabla mixta de quesos y embutidos | 25.00 € |
| Media tabla mixta | 19.00 € |

El desayuno se sirve todos los días de 08:30 a 10:00.

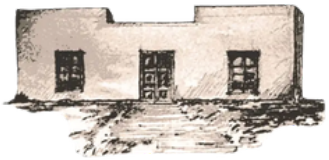
Los huéspedes del hotel pueden elegir 5 productos de desayuno por habitación, incluidos en la estancia.

El café se sirve por separado y no se cuenta como parte de estos productos.

*Finca Isolina*

# Bocadillos y tostadas

| | |
|---|---|
| Jamón ibérico, mango (solo de temporada), aguacate y queso fresco de Lanzarote. | 10.50 € |
| Sándwich de salmón con brie, lechuga, tomate y aceite de oliva. | 11.50 € |
| Sándwich de bresaola con rúcula, queso Grana Padano o queso fresco y aceite de oliva. | 9.50 € |
| Tostada con huevo escalfado, aguacate y panceta. | 11.90 € |
| Tostada de jamón ibérico. | 7.00 € |
| Tostada con burrata, tomates secos y orégano. | 8.90 € |
| Tostada con burrata, anchoas y ralladura de limón. | 8.90 € |
| Tostada con salmón, aguacate y queso fresco o brie. | 10.50 € |
| Tostada con queso azul, nueces y miel orgánica. | 9.50 € |
| Tostada con un trío de mermeladas orgánicas | 6.90 € |
| Croissant con mermelada | 4.50 € |



*Finca Isolina*

# Brunch

Nuestro brunch está disponible todos los días entre las 11:00 y las 18:00, exclusivamente para grupos de un mínimo de 10 personas.

Cada brunch se prepara con esmero y se adapta al grupo, con sabores locales, ingredientes de temporada y productos cuidadosamente seleccionados.
Para disfrutar de una experiencia personalizada y relajada, es necesario reservar con antelación y organizarse previamente.

Brunch 35 € por persona

*En el corazón de Finca Isolina, el brunch se convierte en un momento para saborear lentamente, entre la calidez del sol de Lanzarote, la belleza de la naturaleza y el placer de una mesa diseñada para compartir emociones auténticas.*

*Sabores delicados, ingredientes frescos, el tintineo de las copas y platos preparados con pasión transforman cada reunión en algo especial, donde el tiempo parece detenerse y cada detalle invita a sentirse a gusto.*

*Es una experiencia compuesta de sonrisas, conversaciones amenas y momentos que surgen espontáneamente, en una atmósfera romántica y refinada capaz de enamorar a cualquiera que la viva, dejando tras de sí el recuerdo de algo único que seguirá vivo en el corazón incluso después de haberse marchado.*

- Paolo Casari -

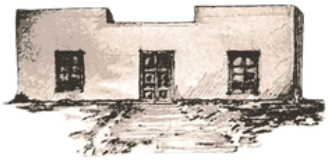
*Finca Isolina*

*En Finca Isolina, la tarde cae lentamente, como una suave caricia que envuelve la finca en silencio y en la luz dorada del crepúsculo.*

*Las copas de vino se llenan lentamente, las conversaciones se vuelven más amenas y la mesa se llena de sabores que evocan la tierra, el mar y la pasión. Cada plato está pensado para ser saboreado con calma, mientras la brisa de Lanzarote recorre los jardines y acompaña la magia de un momento que parece suspendido en el tiempo.*

*Aquí, la cena se transforma en emoción, conexión y belleza. Un lugar donde las miradas brillan, se cruzan y cada momento deja una huella especial, suficiente para enamorarte del ambiente, la naturaleza y la vida misma, atesorando para siempre ese recuerdo inolvidable y único.*

*- Paolo Casari -*



*Finca Isolina*

# Experiencia de cena

Nuestra cocina es sencilla, casera y está inspirada en el ritmo de las estaciones.

En Finca Isolina, creamos platos que reflejan tanto nuestras raíces como el auténtico espíritu de Lanzarote, combinando sabores familiares con inspiración local e ingredientes frescos de la isla.

Siempre que es posible, trabajamos con productos de nuestra huerta, ingredientes orgánicos y proveedores locales de kilómetro cero, seleccionando cuidadosamente productos de temporada que nos permiten ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y en constante evolución.

La calidez, la sencillez y la autenticidad son la esencia de nuestra cocina: comida hecha para ser compartida, disfrutada con calma y recordada.

La cena solo está disponible con reserva previa, incluso para parejas, y se requiere reservar con al menos un día de antelación.

Menú de cena ligera: 48 € por persona.
Incluye 2 tiempos

Menú degustación: 59 € por persona.
Incluye 3 tiempos

El agua y el pan están incluidos. El vino y otras bebidas no están incluidos.