



RESTAURANTE  
**LOS LANCES**



  
HOTELS  
TARIFA LANCES



## **ALGO PARA COMPARTIR / SOMETHING TO SHARE**

**Patatas bravas con salsa de la casa**  
Brava Potatoes with homemade sauce

**8€**

**Delicias crujientes de queso camembert con mermelada artesanal de tomate de Conil**  
Delicious crunchy camembert cheese with hand-made tomato jam from Conil

**10€**

**Croquetas de Rabo de toro con salsa suave de kimchi**  
Oxtail croquettes with light kimchi sauce

**10€**

**Hummus de garbanzo rosa con crudités de zanahoria**  
Pink chickpea hummus with carrot crudites

**10€**

**Degustación oriental de falafel y samosas con salsa de yogur al limón sobre base de hummus**  
Oriental tasting of falafel and samosas with yogurt and lemon sauce over a hummus base

**12€**



**ALGO FRESCO Y LIGERO/  
SOMETHING FRESH AND LIGHT**

- Gazpacho andaluz tradicional con guarnición de la huerta**  
Traditional Andalusian gazpacho with its garnish **10€**
- Carpaccio de Buey con Parmesano Reggiano, Rúcula fresca y Nueces**  
Beef carpaccio with Parmesano Reggiano, fresh arugula and walnuts **16€**
- Ensalada Caprese con Mozzarella Fresca y Pesto de Almendras**  
Caprese salad with fresh mozzarella and almond pesto dressing **14€**
- Tomate de la huerta aliñado y Atún a baja temperatura**  
Seasoned garden tomato and tuna at low temperature **14€**
- Ensalada César Clásica con Pollo Asado y Parmesano Reggiano**  
Classic Caesar Salad with grilled chicken and Parmesano Reggiano **14€**
- Ensalada tarifeña con crujiente de jamón ibérico, cebolla caramelizada y queso de cabra**  
Tarifa-style salad with Iberian ham crunchy, caramelized onion and goat cheese **16€**
- Poké Bowl de Salmón, Atún o Pollo crujiente con Aderezo Hawaiano**  
Salmon, Tuna or Crispy Chicken Poké Bowl with Hawaiian Aderezo **16€**



## NUESTRAS TOSTAS / OUR TOASTS

- Tosta de Queso Payoyo, cebolla caramelizada y mermelada de tomate**  
Payoyo Cheese Toast, caramelized onion and tomato jam **8€**
- Tosta de Alboronía con anchoas y boquerones en alioli suave**  
Alboronía toast with anchovies and light alioli **9€**
- Tosta de Atún en manteca con toque de especias**  
Tuna toast in butter with a touch of spices **9€**
- Tosta de tartar de atún rojo de almadraba con aliño de trufa negra**  
Almadraba red tuna tartar toast with black truffle dressing **12€**

## WOKS & WRAPS

- Wrap de pollo con mayonesa de aguacate y tomates frescos**  
Chicken wrap with avocado mayonnaise and fresh tomatoes **14€**
- Wrap de Quinoa y Falafel con Hummus, Rúcula y Salsa de Yogur al Pepino**  
Quinoa and Falafel Wrap with Hummus, Arugula and Cucumber Yogurt Sauce **14€**
- Wrap de Bacon y Pimientos asados con Mayonesa de Kimchi**  
Bacon and roasted Pepper Wrap with Kimchi Mayonnaise **14€**
- Wok de verduras salteadas al estilo asiático con langostinos o pollo**  
Asian-style stir-fried vegetables wok with prawns or chicken **16€**



## NUESTRAS ESPECIALIDADES DEL MAR / OUR SEA SPECIALTIES

- Nuestros huevos rotos con atún *encebollao***  
Our broken eggs with onion tuna **16€**
- Medallón de atún a la plancha con Salteado de Verduras de Temporada**  
Grilled tuna medallion with sauteed seasonal vegetables **17€**
- Mero a baja temperatura sobre arroz violeta al coco con Verduras Salteadas**  
Low temperature grouper on violet coconut rice with sauteed vegetables **18€**
- Tataki de lomo de atún rojo de almadraba con alga wakame, wasabi y mayonesa de soja**  
Almadraba red tuna loin tataki with wakame seaweed, wasabi and soy mayonnaise **24€**
- Tartar picante de atún rojo de almadraba**  
Spicy almadraba tuna tartar **24€**
- Pescado del día (consulte opciones con su camarero)**  
Fish of the day (check options with your waiter) **24€**



## NUESTRAS ESPECIALIDADES DE CARNE / OUR MEAT SPECIALTIES

### Churrasco de pollo a la parrilla con verduras salteadas

Grilled chicken steak accompanied  
by sauteed vegetables

14€

### Preso ibérica con patatas fritas y verduras asadas

Iberian prey with fried potatoes  
and grilled vegetables

16€

### Hamburguesa de Ternera de Retinto con queso de cabra y cebolla caramelizada

Retinto Beef Burger with goat cheese  
and caramelized onion

18€

### Solomillo de ternera con salsa de setas y patatas rústicas

Beef tenderloin with mushroom  
sauce and rustic potatoes

22€



## POSTRES / DESSERTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Tiramisú clásico delicioso</b><br>Delicious classic tiramisu  | <b>6€</b> |
| <b>Volcán de chocolate fundido con helado de vainilla</b><br>Molten chocolate volcano with vanilla ice cream             | <b>6€</b> |
| <b>Tarta cremosa de queso manchego con coulis de dulce de leche</b><br>Creamy Manchego Cheesecake with fudge coulis      | <b>6€</b> |
| <b>Trío de sorbetes Tropicales</b><br>(mango, limón y frambuesa)<br>Tropical Sorbet trio<br>(mango, lemon and raspberry) | <b>6€</b> |
| <b>Mosaico de Frutas de Temporada</b><br>Season fruit Mosaic   | <b>8€</b> |

**Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.**

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.

**Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos).**

Consult with the staff the dishes adapted for special diets (Children, celiac, vegetarian, hypocaloric).