



ORIGEN

• RESTAURANTE •

“Nuestra cocina nace del respeto al producto local y a la esencia de Lanzarote.

Cada plato está pensado para resaltar la frescura, el sabor y lo auténtico.

Les invitamos a descubrir una carta pensada para compartir, disfrutar y volver al origen de lo auténtico.”



Entrantes

I. **Ensalada Origen** 19.00

Langostinos, lechuga de colores, melón, pepinillos, aguacate, tomate cherry, queso de rulo de cabra y vinagreta de mango.

II. **Atún Sal y Volcán** 24.00

Tartar de Atún rojo Balfegó sobre terciopelo de aguacate y toque de miel de trufa.

III. **Ceviche Esencia** 23.00

Ceviche de sama de Lanzarote, mango, leche de tigre, cilantro, cebolla roja y pimienta rocoto peruano.

IV. **Ceviche Manantial de Sabores** 23.00

Ceviche de vieiras y langostinos con ají de fruta de la pasión y pimienta rocoto peruano.

V. **Sushi Joyas del Origen** 22.00

Nigiris elaborados con sobrecostilla de Wagyu flameado ligeramente y pincelado con salsa barbacoa tonkatsu.

VI. **Pulpo Huella Atlántica** 22.00

Pulpo al grill sobre puré de batata amarilla de Lanzarote y mayonesa japonesa con lima.

VII. **Carpaccio Pluma y Tierra** 22.00

Carpaccio de magret de pato flameado ligeramente con foie y espuma de fruta de la pasión.

VIII. **Carpaccio Raíces** 21.00

Carpaccio de lomo alto de Black Angus, rúcula, manzana Granny Smith, helado de parmesano y toque de miel de trufa.

Starters

Origen Salad

Prawns, mixed lettuce, melon, pickles, avocado, cherry tomatoes, goat cheese log, and mango vinaigrette.

Salt and Volcano Tuna

Balfegó red Tuna tartare over avocado velvet with a touch of truffle honey.

Essence Ceviche

Lanzarote sama ceviche, mango, leche de tigre, coriander, red onion and Peruvian rocoto pepper.

Spring of Flavors Ceviche

Scallop and prawn ceviche with passion fruit chili and Peruvian rocoto pepper.

Jewels of Origen Sushi

Nigiris made with lightly flamed Wagyu overribs and brushed with tonkatsu barbecue sauce.

Atlantic Touch Octopus

Grilled octopus over Lanzarote yellow sweet potato purée, with lime-infused Japanese mayonnaise.

Feather and Earth Carpaccio

Lightly flame-seared duck magret carpaccio with foie gras and passion fruit foam.

Roots Carpaccio

Black Angus ribeye carpaccio with arugula, Granny Smith apple, Parmesan ice cream, and a touch of truffle honey.



IX.	Langostinos Raíz y Coco <i>Langostinos empanados en coco, almendra y panko, sobre salsa de curry rojo y amarillo dulce picante.</i>	19.50	Coconut & Roots Prawns <i>Prawns breaded with coconut, almond, and panko, served over red curry sauce and yellow sweet chili pepper.</i>
X.	Vieiras al Champagne <i>Vieiras en salsa de Champagne, tomate cherry confitado y espárragos verdes.</i>	23.00	Scallops in Champagne Sauce <i>Scallops in a Champagne sauce, served with confit cherry tomatoes and green asparagus.</i>
XI.	Camino al Primer Bocado <i>Foie a la parrilla con chutney de melocotón y vainilla, ensalada de lechuga de colores, tomate cherry y pistacho.</i>	26.00	Journey to the First Bite <i>Grilled foie gras with peach and vanilla chutney, mixed lettuce salad, cherry tomatoes and pistachios.</i>
XII.	Huevos al Desorden <i>Huevos con papas pajas naturales, foie rallado, boletus y aceite al aroma de trufa blanca.</i>	16.50	Messy Eggs <i>Crispy shoestring potatoes, grated foie gras, boletus mushrooms, and white truffle-scented oil.</i>
XIII.	Langostinos al Ajillo <i>Cazuela de Langostinos.</i>	15.00	Garlic Prawns <i>Prawns casserole.</i>
XIV.	Champiñones al Ajillo <i>Cazuela de Champiñones.</i>	14.00	Garlic Mushrooms <i>Mushroom casserole.</i>
XV.	Croquetas de Jamón Ibérico	12.00	Iberian Ham Croquettes
XVI.	Croquetas de Gambas al Ajillo	12.00	Garlic Prawns Croquettes
XVII.	Sopa Atlántica <i>Deliciosa sopa de pescado y mariscos al estilo del chef.</i>	16.50	Atlantic Soup <i>Delicious fish and seafood soup prepared in the chef's signature style.</i>
XVIII.	Crema de Tomate <i>Suave crema de tomate natural y un toque de aceite de oliva virgen extra.</i>	9.50	Cream of Tomato Soup <i>Smooth cream made with fresh tomatoes and a touch of extra virgin olive oil.</i>
	Papas Arrugadas con Mojos	8.50	Canarian Potatoes with Mojos
	Pan con Ajo	5.00	Garlic Bread



Pescados

XIX.

El Viaje del Pescador

S/M

Selección diaria de pescado fresco de Lanzarote, una propuesta sencilla donde el producto es el protagonista.

XX.

Salmón Wellington

24.50

Salmón fresco envuelto en hojaldre crujiente, relleno de espinaca, puerro y eneldo, sobre salsa de langosta y azafrán. Haciendo homenaje al clásico wellington con un giro marino.

Fishes

The Fisherman's Journey

Daily selection of fresh fish from Lanzarote, a simple proposal where the product takes center stage.

Salmon Wellington

Fresh salmon wrapped in crispy puff pastry, stuffed with spinach, leek and dill, over lobster and saffron sauce. Paying homage to the classic Wellington with a seafood twist.

Aves

XXI.

El Vuelo del Pato

28.50

Magret de pato en salsa de mango, verdura de temporada y puré de patatas al aroma de trufa.

Poultry

The Duck's Flight

Duck magret in mango sauce, seasonal vegetables, and truffle-scented mashed potatoes.

XXII.

De la Tierra al Mar

23.00

Suprema de pollo de corral rellena de langostinos y jamón ibérico sobre salsa de vino blanco, acompañado de arroz basmati y verduras de temporada.

From Land to Sea

Free-range chicken supreme stuffed with prawns and Iberian ham, served with white wine sauce, basmati rice, and seasonal vegetables.

Carnes

XXIII.

Solomillo al Pedro Ximénez

34.00

Solomillo de añejo, foie, manzana, reducción de Pedro Ximénez, acompañado de patatas panaderas.

Meats

Fillet Steak with Pedro Ximénez

Beef fillet steak, foie, apple, Pedro Ximénez reduction sauce, accompanied by classic spanish potatoes.

XXIV.

Solomillo al Grill

30.00

Solomillo al grill con verdura de temporada y patatas panaderas.

Beef Fillet Steak

Beef fillet steak with seasonal vegetables and classic spanish potatoes.

Arroces



2 minimum

Rice

- XXV. **Arroz Negro con Calamar**
Arroz negro con calamar, langostinos y alioli de aguacate.

26.50
p.p

Squid Ink Rice
Squid ink rice with squid, prawns and avocado aioli.

- XXVI. **Paella Marinera**
Arroz a la marinera con una selección de mariscos.

26.50
p.p

Seafood Paella
Seafood rice with a selection of shellfish.

- XXVII. **Arroz de Abanico Ibérico**
Arroz con abanico ibérico, boletus y verduras de temporada.

26.50
p.p

Iberian Pork Rice
Rice with Iberian pork cut, boletus mushrooms and seasonal vegetables.

Pastas

- XXVIII. **Frutos del Mar**
Pasta fresca con langostinos, mejillones y calamar, salteado y flambeado, tomate natural, ajo y toque picante.

24.00

Frutti di Mare
Fresh pasta with prawns, mussels, and calamari, stir-fried and flamed with natural tomato, garlic, and a spicy touch.

- XXIX. **Wok Ibérico**
Pasta japonesa salteada al wok con verduras de temporada y abanico ibérico.

23.00

Iberian Wok
Japanese-style stir-fried noodles with seasonal vegetables and Iberian pork cut.

Extras – Salsas

Pan y mantequilla	2.50
Arroz basmati	2.50
Salsa de pimienta	3.50
Salsa de champiñon	3.50
Verduras	4.00
Papas fritas frescas	6.00
Puré de papa	4.50

Sauces – Sides

Bread and butter
Basmati rice
Pepper sauce
Mushroom sauce
Vegetables
Fresh french fries
Mashed potatoes

Bebidas

Agua Sin Gas	2.50
Agua Con Gas	2.50
Refrescos Coca - Cola	2.50
Zumos	2.70
Tónicas Royal Bliss	3.20
Tónicas Fever Tree	3.90
Zumo de Naranja Natural	4.20

Cervezas

Del Barril a Jarra	4.00
Del Barril a Caña	3.00
Del Barril a Jarra Tostada	4.70
Del Barril a Caña Tostada	3.70
Variedad Cerveza Botella	3.50
Victoria Málaga	4.20
Corona Extra	6.20
Sidra Koppaberg	6.20
Sidra Magners	6.20

Soft Drinks

Still Water
Sparkling Water
Coca - Cola Sodas
Juices
Royal Bliss Tonics
Fever Tree Tonics
Fresh Orange Juice

Beers

Large draft beer
Small Draft Beer
Large Toasted Draft Beer
Small Toasted Draft Beer
Victoria Málaga
Bottled Beer's
Corona Extra
Koppaberg Cider
Magners Cider

Espirituosas - Spirits

Precio por Copa - Price of Glass	
Gin Mare.....	9.50
Gin Hendricks.....	9.50
Gin Tanqueray Ten.....	9.50
Gin Bombay Sapphire.....	7.50
Gin Tanqueray Sevilla.....	7.50
Gin Macaronesian.....	7.50
Gin Monkey 47.....	14.50
Rum Barcelo Imperial.....	10.50
Rum Arehucas 18 Años.....	10.50
Rum Matusalem 7 Años.....	7.50
Rum Havana 7 Años.....	7.50
Rum Arehucas 7 Años.....	7.50
Rum Arehucas Oro.....	4.50
Rum Arehucas Blanco.....	4.50
Whisky Black Label.....	9.50
Whisky Green Label.....	13.50
Whisky Glenlivet.....	13.50
Whisky Glenfiddich.....	15.50
Whiskey Jack Daniel's.....	7.50
Vodka Grey Goose.....	9.50
Vodka Absolut.....	7.50

Digestivos - Digestifs

Remy Martin	14.50
Carlos I	10.50
Gran Duque de Alba	8.50
Torres 10	4.50
Baileys	4.50
Cointreau	4.50
Disaronno	4.50
Frangelico	4.50
Tia María	4.50
Licor 43	4.50
Jägermeister	4.50

Cafés - Coffees

Expresso	1.80
Americano	2.00
Capuchino	2.50
Café con Leche	2.50
Leche y Leche	2.50
Barraquito	5.00

Vinos

Vino Tinto Rioja o Ribera - Copa	4.60
Vino Blanco Lanzarote - Copa	6.20
Copa Sangría	5.20
Copa Tinto de Verano	4.50

Vines

Glass Red Wine Rioja or Ribera
Glass White Wine from Lanzarote
Glass of Sangría
Glass of Tinto de Verano

Cócteles - Cocktails

Margarita

Tequila, lima y triple sec. Refrescante, cítrico y con borde de sal.

Daiquiri

Ron, jugo de lima y azúcar. Equilibrado y ligeramente ácido.

Moscow Mule

Vodka, lima y ginger beer. Picante y muy refrescante.

Caipirinha

Cachaça, lima y azúcar. Potente, cítrico y refrescante.

Negroni

Ginebra, vermut rojo y Campari. Amargo, aromático y seco.

Porn Star Martini

Vodka, maracuyá, vainilla y licor de fruta. Dulce, exótico y seductor.

Piña Colada

Ron blanco, piña, ron y crema de coco, suave y refrescante.

Mojito

Ron, lima, hierbabuena, azúcar y soda. Fresco y herbal.

Paloma

Tequila, toronja, lima y soda. Suave, frutal y espumoso.

Old Fashioned

Bourbon, azúcar y angostura. Clásico, fuerte y elegante.

Aperol Spiritz

Aperol, prosecco y soda, un cóctel italiano ligero y burbujeante.

Espresso Martini

Vodka, espresso, licor de café y un toque de azúcar. Intenso y con sabor a café.

Sex on the Beach

Vodka, durazno, naranja y arándano. Dulce, frutal y tropical.

Cosmopolitan

Vodka, arándano, Cointreau y lima. Ligeramente ácido y afrutado.

10.80

Alérgenos

Allergens



Debido a la naturaleza de las instalaciones, el manejo y los procesos de producción en este establecimiento, todos nuestros productos pueden contener alérgenos, ya sea directamente o mediante contaminación cruzada. Nuestro menú de información sobre alérgenos está disponible bajo petición. **Reglamento (UE) no 119/2011**

Due to the nature of the facilities, handling, and production processes at this establishment, all our products may contain allergens, either directly or through cross-contamination. Our allergen information menu is available upon request. **Regulation (EU) No 119/2011**