En el relajado y acogedor ambiente de nuestro Restaurante Gourmet “Mariateresa” puede disfrutar de una exquisita selección de platos.

Despues de 3 años bajo la direccion del prestigioso Chef Joachim Koerper, el cual puso en apertura y funcionamiento el Restaurante MariaTeresa y la Bodega DonGonzalo en el HOTEL FINCA DE LAS SALINAS de YAIZA. Los propietarios Maricarmen Lleó y su marido Santiago Espada y su Hijo Aridany Espada Lleó pusieron toda la confianza y medios materiales para que hoy en dia sea unos de los Restaurantes mas prestigiosos de Lanzarote, uno de los fundadores de Lanzarote Cocina pertenecientes a Saborea Lanzarote, asi creemos que son momentos para comienzar una nueva etapa aunque con uno de sus pupilos para asi nunca perder los origenes de donde empezamos.

Bajo la dirección gastronómica realizada por el Chef Aridany Espada Lleó, se ofrece una innovadora cocina de autor con influencias de la alta cocina Tipica de la zona, sacando el máximo partido de los productos propios de la tierra. Todas las recetas están elaboradas, después de una detenida investigación de la materia prima de la isla,.

El cordero, cabrito y conejo de Lanzarote, pescados frescos, el salmón de Uga, verduras y frutas de Canarias, son algunos de los productos locales que en diferentes elaboraciones, son una constante en la carta.

Ésta cambia 2 veces al año para tomar en consideración los mejores productos de cada temporada, ya que el frescor y la calidad de las materias primas son la base de todos los platos.

Algunos de los platos principal recomendado por nuestro chef:

Tobleron de Cochinillo negro confitado con pure de Batata de Jable con su reduccion ó los escalopines de Solomillo de ternera charra con timbal de risotto de trigo de Lanzarote al aroma de Azafran Canario.

y Como plato original los Huevos fritos DonGonzalo confitados con brochetas de Langostinos

De la carta de deliciosos y originales postres recomendamos:

Clafoutis de plátano con granizado de ron canario y fruta de la pasión:
“Está compuesto por un delicioso pastel almendra con un plátano canario caramelizado, dándole frescor y aroma con el granizado de ron de Arehucas y un toque ácido de fruta pasión.”

También merecen una mención la pasta fresca de la casa, así como varias opciones vegetarianas.

La bodega del restaurante comprende unos 70 vinos diferentes, entre ellos una extensa selección de los mejores vinos españoles y de las mejores denominaciones de origen de Lanzarote .