



SPAGUETTI
LASAGNA MOZZARELLA
TAGLIATELLE

Princesa Yaiza Suite Hotel Resort 5*

OUR RESTAURANTS

BUFFET YAIZA | BUFFET HACIENDA | BUFFET PIAZZETA
DON GIOVANNI | +TAPAS | ISLA DE LOBOS | KAMPAI | TUNERA

Nuestros restaurantes se abastecen de **proveedores locales**, así como de nuestra **Finca de Uga**. Una explotación agrícola y ganadera, ubicada en el pueblo de Uga, que cuenta con una gran extensión de cultivos, así como de animales lecheros y otras especies pecuarias. Los **ingredientes frescos de temporada son la base y la filosofía** de cada uno de nuestros restaurantes y a través de nuestro **sello RosaOrigins**, destacamos todos esos productos tan nuestros con la única intención de mostrar la isla de Lanzarote a través de la cocina.

Our restaurants are supplied by **local producers**, as well as our **Finca de Uga**. This agricultural and livestock farm, located in the village of Uga, covers a large area of crops and is home to dairy animals and other livestock. Seasonal fresh ingredients are the foundation and philosophy of each of our restaurants, and through our **RosaOrigins label**, we highlight these local products with the sole aim of showcasing the island of Lanzarote through its cuisine.

Unsere Restaurants beziehen ihre Produkte von **lokalen Erzeugern** sowie von unserer **Finca de Uga**. Diese landwirtschaftliche und tierische Betriebsstätte im Dorf Uga erstreckt sich über eine große Fläche mit Anbauflächen und beherbergt Milchkühe sowie andere Nutztiere. **Frische, saisonale Zutaten bilden die Grundlage und Philosophie** jedes unserer Restaurants, und durch unser RosaOrigins-Label heben wir diese lokalen Produkte hervor, mit dem einzigen Ziel, Lanzarote durch seine Küche zu präsentieren.

ROSA
Gastro

ANTIPASTO

GNUDIS FRITTI 11.50€

Bolitas de ricotta fritas, acompañadas de cremoso de salvia

Fried ricotta balls served with a creamy sage sauce.

Frittierte Ricottabällchen mit cremiger Salbei-Sauce

ENSALADA DON GIOVANNI 19.50€ SALAD | SALAT

Ensalada con brotes tiernos, aguacate, salmón de Uga, cebolla encurtida, pepino, manzana, provolone y vinagreta de mostaza

Mixed greens with avocado, Uga smoked salmon, pickled onion, cucumber, apple, provolone, and mustard vinaigrette

Salat mit zarten Blättern, Avocado, Uga-Lachs, eingelegten Zwiebeln, Gurke, Apfel, Provolone und Senf-Vinaigrette

ENSALADA BURRATA 19.50€ SALAD | SALAT

Burrata fresca sobre tartar de tomates, rúcula, pesto, tierra de aceitunas negras y reducción de balsámico

Fresh burrata on tomato tartare, arugula, pesto, black olive crumble, and balsamic reduction

Frische Burrata auf Tomaten-Tatar, Rucola, Pesto, schwarze Oliven und Balsamicoglasur

BRUSCHETTA 9.00€

Tostadas de pan rústico con tomate fresco, ajo, albahaca y un toque de aceite de oliva virgen extra

Toasted rustic bread with fresh tomato, garlic, basil, and a touch of extra virgin olive oil

Geröstetes rustikales Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und einem Hauch von nativem Olivenöl extra

FOCACCIA

CLÁSICA 8.50€ CLASSIC | KLASSISCH

Con aceite de oliva, romero fresco y sal en escamas

Traditional Italian flatbread with olive oil, fresh rosemary, and flaky salt

Mit Olivenöl, frischem Rosmarin und Meersalz

IBÉRICA 15.50€ IBERIAN | IBERISCH

Paleta ibérica, rúcula fresca y lascas de Parmesano

Traditional Italian flatbread topped with Iberian ham, fresh arugula, and Parmesan shavings

Iberischer Schinken, frischer Rucola und Parmesanspäne

BOCAZZA

PARMELATTA 11.50€

Mozzarella, jamón, ricotta, parmesano y un toque de pimienta negra

Mozzarella, ham, ricotta, Parmesan and a touch of black pepper.

Mozzarella, Schinken, Ricotta, Parmesan und eine Prise schwarzer Pfeffer

MEDITERRÁNEA 13.50€

Mozzarella, atún, cebolla morada, tomate fresco confitado y rúcula

Mozzarella, tuna, red onion, fresh tomato confit, and arugula

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, frische Tomatenkonfitüre und Rucola

BOCAZZA

PIPARRONI 13.50€

Mozzarella, pepperoni, ricotta, piparras y aceitunas negras

Mozzarella, pepperoni, ricotta, piparras peppers and black olives

Mozzarella, Peperoni, Ricotta, Piparras und schwarze Oliven

PARMIGIANA 16.50€

Mozzarella, salsa de tomate, paleta ibérica, parmesano y rúcula

Mozzarella, tomato sauce, Iberian ham, Parmesan and arugula

Mozzarella, Tomatensauce, iberischer Schinken, Parmesan und Rucola

PIZZA

MARINARA 13.00€

Salsa de tomate, ajo, orégano y aceite de oliva

Garlic, oregano and olive oil atop a classic tomato sauce

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und Olivenöl

MARGHERITA 14.00€

Mozzarella, salsa de tomate y albahaca fresca

Mozzarella and fresh basil leaves atop a classic tomato sauce

Mozzarella, Tomatensauce und frisches Basilikum

VEGETARIANA 15.50€

Mozzarella, salsa de tomate y verduras al grill

Mozzarella and grilled vegetables atop a classic tomato sauce

Mozzarella, Tomatensauce und gegrilltes Gemüse

PROSCIUTTO E FUNGHI 16.50€

Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido y champiñones

Mozzarella, cooked ham and mushrooms atop a classic tomato sauce

Mozzarella, Tomatensauce, gekochter Schinken und Champignons

QUATTRO FORMAGGI 17.00€

Mezcla de quesos mozzarella, gorgonzola, parmesano y ricotta sobre base de tomate

Blend of mozzarella, gorgonzola, Parmesan, and ricotta cheeses atop a classic tomato sauce

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Ricotta auf Tomatensauce

PESCATORE 18.00€

Salsa de tomate, ajo, atún, langostinos, mejillones al vino blanco, tomatitos confitados con hierbas aromáticas, aceitunas negras y un toque de chili

Garlic, tuna, prawns, mussels simmered in white wine sauce, fresh cherry tomato confit with aromatic herbs, black olives and a touch of chili atop a classic tomato sauce

Tomatensauce, Knoblauch, Riesengarnelen, Miesmuscheln in Weißwein, eingemachte Tomätchen mit frischen Kräutern, schwarze Tomaten und ein Hauch von Chili

RISOTTO

RISOTTO MARE E MONTI 23.00€

Risotto cremoso con mariscos frescos y boletus, aromatizado con vino blanco y perejil

Creamy risotto with fresh seafood and boletus mushrooms, flavored with white wine and parsley

Cremiges Risotto mit frischen Meeresfrüchten und Steinpilzen, aromatisiert mit Weißwein und Petersilie

RISOTTO GORGONZOLA E PRESA IBÉRICA 22.00€

Risotto con gorgonzola, lascas de presa ibérica y un toque de jugo reducido

Risotto with gorgonzola, shavings of Iberian presa ham, and a touch of reduced juice

Risotto mit Gorgonzola, Scheiben von iberischem Presa-Schinken und einem Hauch von seinem Saft

PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 14.50€

Espaguetis con salsa tradicional de ragù de carne

Spaghetti with traditional meat ragù sauce

Spaghetti mit traditioneller Fleischragù-Sauce

SPAGHETTI ALLÁ CARBONARA 16.00€

Espaguetis con guanciale, yema de huevo, parmesano y pimienta negra

Spaghetti with creamy egg, pancetta, Parmesan and a touch of black pepper

Spaghetti mit Speck, Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer

PENNE AL POMODORO 13.50€

Penne con salsa de tomate casera, albahaca fresca y un toque de parmesano rallado

Penne with a homemade tomato sauce, fresh basil and grated Parmesan

Penne mit hausgemachter Tomatensauce, frischem Basilikum und einer Prise geriebenem Parmesan

PENNE ALLA ARRABIATA 13.50€

Penne con salsa de tomate casera, ajo, cayena y perejil

Penne with a homemade tomato sauce, garlic, cayenne and parsley

Penne mit hausgemachter Tomatensauce, Knoblauch, Cayennepfeffer und Petersilie

PENNE AI 4 FORMAGGI 16.00€

Penne con salsa cremosa de mozzarella, gorgonzola, parmesano y ricotta

Penne with a creamy sauce of mozzarella, gorgonzola, Parmesan and ricotta

Penne mit cremiger Sauce aus Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Ricotta

PASTA FRESCA FRESH PASTA - FRISCHE PASTA

LASAGNA 17.50€

Rellena de ragù de carne y bechamel, gratinadas con mozzarella y parmesano

Layers of fresh pasta filled with meat ragù and béchamel, gratinated with mozzarella and parmesan

FrISChe Pasta-Schichten gefüllt mit Fleischragù und Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarella und Parmesan

TAGLIATELLE ALLA CREMA 22.50€ DI CROSTACEI

Almejas, langostinos, tomates cherrys confitados y una deliciosa salsa de crustáceos

Tagliatelle with clams, prawns, confit cherry tomatoes and a delicious shellfish sauce

Tagliatelle mit Muscheln, Riesengarnelen, eingemachten Kirschtomaten und einer köstlichen Krustentiersauce

TAGLIATELLE AL PESTO 19.00€

Albahaca fresca, piñones, ajo, parmesano y aceite de oliva virgen extra

Tagliatelle with Genovese pesto made from fresh basil, pine nuts, garlic, parmesan, and extra virgin olive oil

Tagliatelle mit Pesto Genuese, hergestellt aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und nativem Olivenöl extra

RAVIOLI D'ANATRA 23.00€

Ravioli fresco relleno de pato confitado con salsa cremosa de boletus y foie

Fresh ravioli filled with confit duck, served with a creamy boletus and foie gras sauce

FrISChe Ravioli gefüllt mit eingemachter Ente, serviert mit einer cremigen Sauce aus Steinpilzen und Foie gras

VELE AL TARTUFO 21.00€

Deliciosa pasta fresca rellena de ricota bañada con una salsa de quesos trufada y nueces

Delicious fresh pasta filled with ricotta, covered in a truffle cheese sauce and walnuts

Köstliche frISChe Pasta gefüllt mit Ricotta, überzogen mit einer Trüffelpäse-Sauce und Walnüssen

POSTRE | DESSERT

TIRAMISU 7.50€

Capas de bizcocho savoiardi empapadas en café perfumado con amaretto y Baileys, cremoso de mascarpone y chocolate Guanaja al 70%

Layers of savoiardi biscuits soaked in coffee, infused with amaretto and Baileys, mascarpone cream and 70% Guanaja chocolate.

Schichten aus Savoiardi-Biskuit getränkt in Kaffee, verfeinert mit Amaretto und Baileys, cremigem Mascarpone und 70% Guanaja-Schokolade

GELATO ARTIGIANALE 7.50€

Helado artesanal. Sabores a elegir, vainilla chocolate y fresa

Artisanal Ice Cream. Flavors to choose from vanilla, chocolate and strawberry

Handgemachtes Eis. Aromen zur Auswahl Vanille, Schokolade und Erdbeere

CARPACCIO DE PIÑA ASADA 7.50€ CON ESPUMA DE COCO

GRILLED PINEAPPLE CARPACCIO WITH COCONUT FOAM

GEGRILLTES ANANAS-CARPACCIO MIT KOKOS-SCHAUM

Finas lonchas de piña asada, servidas con espuma de coco a la vainilla, sorbete limón y una tierra crujiente de frutos secos

Thin slices of roasted pineapple, served with vanilla coconut foam, lemon sorbet, and a crunchy nut crumble

Fein gegrillte Ananas-Scheiben, serviert mit Vanille-Kokos-Schaum, Zitronensorbet und einem knusprigen Nussboden

POSTRE DEL DÍA 7.50€

DESSERT OF THE DAY DESSERT DES TAGES



Todos los precios se indican en euros e incluyen IGIC.

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de las mismas. Si es usted alérgico a algún alimento, comuníquelo. Nuestros platos cumplen con la normativa RD 14/20/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

All prices are in euros including service and tax.

The dishes prepared in this establishment may contain all allergens or traces thereof. If you are allergic to any foods, please let us know with the order. Our dishes comply with RD 14/20/2006 regarding prevention of parasitosis caused by anisakis.

Alle Preise sind in Euro und beinhalten IGIC.

Die in diesem Hotel zubereiteten Speisen können alle Allergene oder Spuren davon enthalten. Wenn Sie allergisch auf bestimmte Lebensmittel sind, bitte informieren Sie uns bei der Aufnahme ihrer Bestellung. Unsere Gerichte erfüllen die Anforderungen RD 14/20/2006 bezüglich der Vermeidung von Parasitosen von Anisakis.

Princesa Yaiza Suite Hotel Resort 5*

OUR RESTAURANTS

BUFFET YAIZA | BUFFET HACIENDA | BUFFET PIAZZETA
DON GIOVANNI | +TAPAS | ISLA DE LOBOS | KAMPAI | TUNERA

ROSA
Gastro