

PASTA

ITALIANA FRESCA



¡Amamos lo que hacemos y hacemos pasta!

Es por ello por lo que elaboramos nuestra pasta artesanal con mucho cariño y pasión.

Desde la preparación de la masa, posterior elaboración, conservación, cocción y presentación en el plato.

Nuestra pasta, sin ningún tipo de duda, te sorprenderá.

- **Pasta Alla'arrabiata:** para los amantes del picante, preparamos la salsa tradicional con tomates y picante
- **Pasta fresca rellena de cuatro quesos** innovadoramente presentada en un crujiente nido de queso parmesano italiano
- **Pasta frutti di mare:** pruebe nuestra pasta con tinta de calamar y una gran variedad de "frutas del mar" (gambas, calamares, mejillones, almejas...) aderezadas con nuestra salsa tradicional
- **Pasta fresca rellena de champiñones** aderezada con la famosa salsa italiana "mare e monti" (setas naturales y frutas del mar)
- **Carbonara:** la reina de las pastas italianas. Preparamos una cremosa salsa de carbonara con un fondo de cebolla y bacon coronada con la yema de un huevo ¡listo para remover y comer!
- **Penne con nuestra artesanal salsa al pesto** (albahaca, piñones y queso parmesano italiano)
- **Penne con otra variedad del pesto, el "pesto rosso"** que elaboramos a diario con tomates secos, piñones y original queso parmesano italiano
- **Pasta fresca rellena de crema de salmón** con una jugosa salsa con fondo de cebolla, nata y salmón fresco
- **Penne con la tradicional salsa bolognesa** 100% vacuno
- **Lasagna de carne:** láminas de lasagna superpuestas rellenas de un sofrito de cebolla, tomate, y carne 100% vacuno con bechamel fresco y queso gratinado coronándola
- **Lasagna de verduras:** elaborada con frescas verduras, bechamel y queso gratinado en lo alto. Una delicia para los amantes de esta lasagna

Amamos Italia y su cocina, es por ello por lo que también elaboramos sus jugosos y famosos risottos a fuego lento.

No puedes irte de Lanzarote sin probarlos si te enamora este tipo de cocina.

- **Risotto "mare e monti":** arroz cocinado a fuego lento con setas y gambas aliñado con el original queso italiano parmesano para darle esa cremosidad tan característica presentado en un nido de crujiente queso parmesano.
- **Risotto "pollo e verdure":** cremoso arroz con queso parmesano, pollo y variedad de verduras frescas de temporada. Una delicia en Italia.



Casa Joaquín

FRESH ITALIAN Pasta



We love what we do and we do pasta!

This is why we make our daily handmade pasta with loads of love and passion. From preparing the dough, further processing, storage, cooking and presentation on the dish. Our pasta, without any doubt, will surprise you.

- **Pasta Alla'arrabiata:** for lovers of spicy, we prepare the traditional sauce based on tomato plus a hint of spice
- **Four cheeses fresh stuffed pasta,** innovatively presented in a crunchy nest of Italian Parmesan cheese
- **Pasta frutti di mare:** try our pasta with squid ink and a variety of "fruits of the sea" (prawns, squid, mussels, clams ...) seasoned with our traditional sauce
- **Fresh pasta stuffed with mushrooms,** seasoned with the famous Italian sauce "mare e monti" (natural mushrooms and fruits of the sea)
- **Carbonara:** queen of Italian pasta. We prepare a fresh and creamy carbonara sauce based on onion and bacon topped with an egg yolk. Ready to remove and eat!
- **Penne with our artisanal pesto sauce** (basil, pine nuts and Italian Parmesan cheese)
- **Penne with another variety of pesto: "pesto rosso",** which we prepare daily with dried tomatoes, pine nuts and original Parmesan Italian cheese
- **Freshly prepared pasta stuffed with salmon cream** seasoned with a sauce based on onions, cream and fresh salmon.
- **Penne with traditional bolognese sauce** 100% beef
- **Beef lasagna:** overlapping sheets of lasagna stuffed with a sauté of onion, tomato, and 100% beef meat with fresh bechamel and grilled cheese on the top
- **Vegetable lasagna:** made with fresh vegetables, bechamel and grilled cheese on the top. A delight for vegetable-lovers

We love Italy and its cuisine, this is why we also offer you their succulent and famous risottos simmered. You cannot leave Lanzarote without tasting them if you love this type of cuisine.

- **Risotto "mare e monti":** rice simmered with mushrooms and shrimps, seasoned with the original Italian Parmesan cheese to give it that creaminess so characteristic of this dish presented in a nest of crunchy Parmesan cheese.
- **Risotto "pollo e verdure":** creamy rice with Parmesan cheese, chicken and a variety of fresh seasonal vegetables. A delight in Italy.



Casa Joaquín