



La Carta

*La mayoría de los ingredientes que utilizamos para la elaboración de nuestra cocina son de producción local. Los Productos son frescos y de temporada por lo que marcaremos los que NO estén disponibles en este momento.
Esperamos que los disfruten.*

*Die meisten Zutaten, die wir für die Verarbeitung unserer Gerichte benutzen sind aus örtlicher Produktion. Das Gemüse ist stets frisch und nur saisonbedingt verfügbar. Aus diesem Grund haben wir die markierten Gerichte zur Zeit
NICHT!
Wir hoffen, dass Sie ihr Essen genießen.*

The majority of the ingredients employed in the elaboration of our cooking are locally produced. The products are fresh and according to season therefore we will mark those that are NOT available in any given moment. We hope you enjoy them.

*La maggior parte degli ingredienti che utilizziamo nella nostra cucina sono di produzione locale. I prodotti sono freschi e di stagione per questo che quelli marcati NON sono disponibili al momento.
Speriamo che la nostra cucina sia di vostro gradimento.*

*La majorité des ingrédients utilisés en cuisine est produite localement. Les Produits sont frais et de saison, ceux qui NE SONT PAS disponibles seront indiqués
Nous espérons que vous les apprécierez*

- | | | |
|----|--|---------------|
| 1. | <i>Ensalada de Tomate</i> | 4,50 € |
| | <i>Tomatensalat</i> | |
| | <i>Tomato salad</i> | |
| | <i>Insalata di pomodori</i> | |
| | <i>Salade de Tomates</i> | |
| 2. | <i>Ensalada de Tomate con Queso majorero</i> | 5,50 € |
| | <i>Tomatensalat mit Ziegenkäse "majorero"</i> | |
| | <i>Tomato and "majorero" cheese salad</i> | |
| | <i>Insalata di pomodoro con formaggio "Majorero"</i> | |
| | <i>Salade de tomates et fromage majorero</i> | |
| —. | 3. <i>Ensalada de Rúcula</i> | 5,50 € |
| | <i>Ruculasalat</i> | |
| | <i>Rúcula salad</i> | |
| | <i>Insalata di rúcola</i> | |
| | <i>Salade de Rúcula</i> | |
| 4. | <i>Ensalada vegetal</i> | 6,00 € |
| | <i>Gemischter Salat</i> | |
| | <i>Mixed Vegetarian salad</i> | |
| | <i>Insalata di verdura</i> | |
| | <i>Salade verte</i> | |
| 5. | <i>Ensalada de Pimientos asados</i> | 6,00 € |
| | <i>Salat aus Gebratener Paprika</i> | |
| | <i>Roast pepper salad</i> | |
| | <i>Insalata di peperoni al forno</i> | |
| | <i>Salade de poivrons cuits au four</i> | |

6. *Espárragos de Navarra* 10,00 €
Spargel aus Navarra
Asparagus from Navarre
Asparagi di Navarra
Asperges de Navarre
7. *Papas arrugadas* 3,25 €
Kanarische Kartoffeln
Local style potatoes
Patate stilo Canario
Pommes de terre style Canaries
8. *Pastel de Verduras* 8,00 €
Gemüsepastete
Vegetarian Pie
Torta di verdura
Mousse de Légumes
9. *Canelones de verduras* 8,50 €
Überbackene Gemüsecreps
Vegetarian Cannelonnis
Cannelloni di verdura
Cannelonnis farcis des vegeteaux
10. *Lasaña* 8,00 €

	11. Pisto	5,50 €	8,50 €
	<i>Ratattouille</i>		
	<i>Verdure in umido</i>		
	12. Puerros gratinados		6,00 €
	<i>Gratiniertes Lauch</i>		
	<i>Leeks with grilled cheese topping</i>		
	<i>Porri gratinati</i>		
	<i>Gratin de poireaux</i>		
—.	13. Gazpacho		5,00 €
	<i>Kalte Gemüsesuppe</i>		
	<i>Zuppa fredda</i>		
—.	14. Pimientos Rellenos		9,00 €
	<i>Gefüllte Paprika</i>		
	<i>Stuffed peppers</i>		
	<i>Peperoni ripieni</i>		
	<i>Poivrons Farsis</i>		
	15. Tortilla española	2,25 €	9.00 €
	<i>Spanisches Kartoffelomlett</i>		
	<i>Spanish omelette</i>		
	<i>Frittata spagnola</i>		
	<i>Omelette de pommes de terre</i>		

16. *Tortilla de Verduras* : 5,50 €

Gemüseomlett :

Omelettes :

Frittata di verdura :

Omelettes :

__ *.Acelgas*

Mangold

Marrow

Coste

Blettes

__ *.Berenjenas*

Aubergin

Aubergine

Melanzane

Aubergines

__ *.Calabacines*

Zucchini

Pumkins

Zucchine

Courgettes

__ *.Espinacas*

Spinat

Spinacs

Spinaci

Épinards

17. *Croquetas de la Casa* 5,50 € 9,00 €

Fleischkroketten

Croquettes

Crocchette della casa

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 18. | <i>Surtido de Embutidos Ibéricos</i>
<i>Iberische Wurstplatte</i>
<i>Spanish sausage assortment</i>
<i>Affettati misti</i>
<i>Assortiment de charcuteries ibériques</i> | 6,00 € | 10,50 € |
| 19. | <i>Lomo Ibérico</i>
<i>Luftgetrocknete Iberische Schweinelende</i>
<i>Cured Loin of Pork</i>
<i>Affettati di Breasola</i> | 8,00 € | 13,50 € |
| 20. | <i>Salchichón Ibérico</i>
<i>Iberische Hartwurst</i>
<i>Spanish cured sausage</i>
<i>Affettati di Salame Ibérico</i>
<i>Saucisson Ibérico</i> | 4,50 € | 7,00 € |
| 21. | <i>Chorizo Ibérico</i>
<i>Iberische Paprikawurst</i>
<i>Spanish spicy sausage</i>
<i>Affettati di Salame aromatizzato peperone</i> | 4,50 € | 7,00 € |
| 22. | <i>Morcilla Canaria</i>
<i>Kanarisches Blutwurst</i>
<i>Local Blood Sausage</i>
<i>Salsiccia nera style Canario</i>
<i>Boudin Canarie</i> | | 6,00 € |

- | | | |
|----|--|--------|
| _. | 23. <i>Ropavieja Vegetariana</i>
<i>Vegetarischer Kichererbseneintopf</i>
<i>Vegetarian canarian chickpeas</i>
<i>Minestrone di verdura con ceci</i>
<i>Pois chiche avec vegetaux</i> | 6,00 € |
| _. | 24. <i>Puchero Canario</i>
<i>Kanarisches Allerlei</i>
<i>Minestrone Canario</i> | 8,00 € |
| _. | 25. <i>Potaje de Lentejas</i>
<i>Linseneintopf</i>
<i>Lentilstew</i>
<i>Zuppa di lenticchie</i>
<i>Lentilles</i> | 6,00 € |
| _. | 26. <i>Potaje de judias</i>
<i>Grüne Bohnen Eintopf</i>
<i>Beanstew</i>
<i>Zuppa di fagioli</i>
<i>Haricots blancs</i> | 6,00 € |
| _. | 27. <i>Potaje de Verduras</i>
<i>Gemüseintopf</i>
<i>Vegetablestew</i>
<i>Zuppa di verdura</i>
<i>Legumes</i> | 6,00 € |
| _. | 28. <i>Gofio Amasado</i> | 4,00 € |

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 29. | Queso Majorero
<i>Ziegenkäse</i>
<i>Local cheese</i>
<i>Formaggio locale</i>
<i>Fromage Majorero</i> | 4,00 € | 7,00 € |
| 30. | Queso asado
<i>Gebackener Ziegenkäse</i>
<i>Baked cheese</i>
<i>Formaggio alla piastra</i>
<i>Fromage Majorero Grillé</i> | | 7,50 € |
| 31. | Queso frito
<i>Frittiertes Ziegenkäse</i>
<i>Frits cheese</i>
<i>Formaggio fritto</i>
<i>Fromage Majorero Frit</i> | | 7,50 € |
| 32. | Almogrote (paté de queso)
<i>Picante Käsecreme von La Gomera</i>
<i>Hot cheesecream</i>
<i>Crema di formaggio</i>
<i>Paté du fromage</i> | | 5,00 € |

33.	<i>Carne de Cabra</i> Ziegenfleisch Goat meat Carne di capra Viande de chèvre	5,50 €	9,00 €
34.	<i>Pata asada</i> Schinkenbraten Roast pork Prosciutto Canario al Forno Jambon Cuit	6,00 €	9,00 €
35.	<i>Pechuga de Pavo en escabeche</i> Marinierte Putenbrust Pickled turkey breast Petto di tacchino sott'aceto Blanc de dinde marinée		8,50 €
36.	<i>Albóndigas</i> Hackfleischbällchen Meatballs Polpette di carne Boulettes de viande	5,50 €	9,00 €

- | | | | |
|-----|----------------------------------|--------|---------|
| 37. | <i>Salchichas al vino</i> | 4,00 € | 7,00 € |
| | <i>Würstchen in Weinsosse</i> | | |
| | <i>Sausage in wine sauce</i> | | |
| | <i>Salsiccia al vino</i> | | |
| | <i>Saucisses au vin</i> | | |
| —. | 38. <i>Salchichas de Cabra</i> | | 8,50 € |
| | <i>Ziegenwürstchen</i> | | |
| | <i>Goat Sausage</i> | | |
| | <i>Salsiccia di capra</i> | | |
| | <i>Saucisses de Chèvre</i> | | |
| —. | 39. <i>Baifo al Horno</i> | | 14,00 € |
| | <i>Zicklein im Ofen gebacken</i> | | |
| | <i>Roast kid grilled</i> | | |
| | <i>Capretto al forno</i> | | |
| | <i>Chevreau au four</i> | | |

- . **40. Pulpo a la Gallega** 6,00 €
Oktopus auf Galizische Art
Octopus a la gallega
Polpo stile Gallego
Poulpe a la gallega
- . **41. Pastel de Pescado** 8,50 €
Fischpastete
Fish Pie
Pastella di pesce
Mousse de Saumon
- . **42. Empanadillas de Pescado** 7,00 €
Teigtaschen mit Fischfüllung
Fish Pie with rich pastry
Piccolo Calzone di pesce
Beignet de Poisson
- . **43. Sardinias Marinadas** 8,00 €
Marinierte Sardinen
Marinated sardines
Sardina marinata
Sardines Marinées

Servicio de pan / Brot / Bread / Pane / Pain 1,50 €

Postres de la casa
Desserts
Dolce della Casa
Desserts faits Maison

Tarta de canela

Zimttorte

Cinnamon cake

Torta di cannella

Tarte à la cannelle

Tarta de chocolate

Schokoladentorte

Chocolate cake

Torta di cioccolato

Tarte au chocolat

Tarta de queso majorero

Käsetorte

Cheese cake

Torta di formaggio

Tarte au fromage majorero

—. *Bizcochón de gofio con Tuno*

Gofiokuchen mit Kaktusfeige

Sponge cake with prickly pear and corn flour

Torta con farina tostata di cereali con fico d'india

Gâteau aux figues de barbarie et gofio

3,50 €

Bebidas – Getränke – Drinks – Boissons

Agua:	Vaso	0,25€		litro	1,00€
	1,50 litro	1,50€		Con gas	1,50€
Café:	Sólo.,Cortado				
	Barraquito; Carajillo; Capuchino; Con leche; Té –Infusiones				
		1,25€			
Cerveza:	Caña, Botella, Clara				
	Botellín				
	Jarra, Jarra Clara				
		1,50€			
		1,25€			
		3,00€			
Refrescos::	Coca-cola, Fanta, 7 UP, Appeltisser, Zumos,				
		1,50€			
Zumo Naranja Natural					
		2,50€			
Brandy:	Carlos III				
	Magno				
	Carlos I			5,00€	
Whisky:	Copa	2,50€		Chupito	
	J Walker Etiqueta Negra				
	Glenfiddich.				
	Jackes Daniels	2,75 €		Chupito	
		2,00€			

Ron:	Carta de Oro,	Santa Teresa	
2,00 €			
	Havana y otros	2,25€	Ron Miel
2,00€			
Ginebras:	Larios		
2,00€			
	Gordon's, Beefeater	2,25€	
	Tanqueray	2,50€	
Licores:	Con hielo	2,50€	Chupito.
2,00€			
	Tequila	2,50€	Vodka
2,25€			
	Martini	2,00€	

Carta de Vinos

Vinto Tinto

		<i>copa</i>	<i>1/2B</i>	<i>Botella</i>
<i>Viña Izadi</i>	<i>D.O.C. Rioja. Crianza</i>			<i>15,00€</i>
<i>Viña Izadi</i>	<i>D.O.C. Rioja. Reserva</i>			<i>22,00€</i>
<i>Valtravieso</i>	<i>D.O. Ribera del Duero. Crianza</i>			<i>25,00€</i>
<i>Viña Albali</i>	<i>D.O. Valdepeñas. Crianza</i>	<i>1,75€</i>	<i>5,50€</i>	<i>10,00€</i>
<i>Monje</i>	<i>D.O. Tacoronte-Acentejo. Cosecha</i>			<i>17,00€</i>

Vino Blanco

<i>Lagar de Cervera</i>	<i>D.O. Rías Baixas. Albariño</i>			<i>16,00€</i>
<i>Bermejo</i>	<i>D.O. Lanzarote. Cosecha</i>			<i>15,00€</i>
<i>Viña Albali</i>	<i>D.O. Valdepeñas, Seco</i>	<i>1,75€</i>	<i>5,50€</i>	<i>10,00€</i>
<i>Vino de la Alcogida</i>	<i>Fuerteventura</i>	<i>2,00€</i>	<i>6,50€</i>	<i>12,00€</i>

Vino Rosado

<i>Castillo de Liria</i>	<i>D.O. Valencia. Cosecha</i>	<i>1,75€</i>	<i>5,50€</i>	<i>10,00€</i>
<i>Bermejo</i>	<i>D.O. Lanzarote. Cosecha</i>			<i>15,00€</i>

Casa Isaitas
Restaurante y Habitaciones
C/ Guize, nº 7
35628 –Pájara
FUERTEVENTURA
Tf. 928 161482
www.casaisaitas.com