



LA PUNTILLA  
COLÓN RESTAURANTES  
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

## Tapas

- Ventresca, hausgemachtem Thunfisch, Pimentada, Arrope, 5,10 €
- Sardellen Filets, gebratenem Gemüse und Oliven, 5,10 €
- Ziegenkäse, Sardellen, Avocado, 5,10 €
- Jabugo Schinken, Tomaten, Olivenölbrot, 5,10 €
- Coca Ente fioe-gras mit karamellisierten Zwiebeln, 6.50 €

## Appetisers

- |   | 1       | 1/2 (tapas) |
|---|---------|-------------|
| Verschiedene Kanarien Käses,                    | 19.90 € | 11,95 €     |
| Mi-cuit Enten Foie-gras hausgemachte,           | 18.60 € | 11.50 €     |
| Unsere Meeresfrüchte kroketten,                 | 9.90 €  | 6.95 €      |
| Gebratene Fischfilets, (Padron) grüne Paprika,  | 14.90 € | 9.50 €      |
| Tintenfische (Kalmare) gebraten,                | 13.80 € | 8.90 €      |
| Octopus, Kartoffeln, roter Mojo-Sauce,          | 17.90 € | 11.00 €     |
| Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, | 6.70 €  |             |
| Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce,           | 5.00 €  |             |
| Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen,      | 11.90 € |             |
| Rührei mit Schinken, Garnelen, und Gemüse,      | 12,40 € |             |
| Eier mit Jabugo Schinken, Pilzen, Kartoffeln,   | 16.80 € |             |
| Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse,    | 14,70 € |             |

## Salate

- Unsere Caesar Salat, 10,80 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 16,70 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 13.60 €

## Meer

- Nudeln mit Meeresfrüchten, Matrosen-Stil, 16.80 €
- Schwarzer Reis mit Tintenfisch als Risotto, 16.80 €
- Lokale Fisch durch Flut.
- Kabeljau gekocht bei niedrigen temperaturen, 19.90 €
- Frittierte Kabeljau mit braten Paprikas, 19.90 €
- Gebratene Wildgarnelen und Gemüse in Tempura mit süß-saurer Sojasauce, 19.80 €

*José Rodríguez*  
*Chief propietario*



LA PUNTILLA  
COLÓN RESTAURANTES  
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

## Fléisch

- Hühnerbrust gefüllt mit Saison Gemüse und Schinken, 16,50 €
- Gegrillt Iberischen Schwein Secreto Kartoffeln in Pfanne, 18,80 €  
Oder warm Carpaccio, Käse, Balsamico, 18,80 €
- Kleine Filets, Knoblauch, Kartoffeln und Petersilie, 17,50 €
- Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und alt Weinbrand, 22,70 €
- Rinderfilet mit karamellisiertem (almogrote) ZiegenKäse, 22,70 €
- Rinderfilet mit Ente foie-gras und Pedro Ximenez, 27,60 €

*Anderen Fleischsorten je nach Saison*

## Nachspeisen

- Blätterteig mit Birnen und Zitrus, 6,50 €
- Piña Colada (Ananas, Kokosnuss-Eis, Run Gel), 6,50 €
- Egg Mole, Guarapo, Eis Gofio, 6,50 €
- Zitronensorbet Champagner und Papaya, 5,90 €
- Unser Dessert aus Schokolade, 7,60 €

- Gourmet-Menü für volle Tische, 50,00 €  
Mit Wein, 65,00 €  
+ 6,50% i. g. i. c.

## Süßweine

### Lanzarote

- Moscatel naturalmente dulce, 4,50 €
- Malvasía naturalmente dulce, 4,50 €
- El Grifo, Canari, solera malvasía, coupage, 16,80 €
- Pedro Ximénez Sherry, 4,50 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 12,60 €

**Alle unsere Gerichte können Spuren von allergenen Produkten enthalten,  
sie stehen den Kundenentwicklungsblättern zur Verfügung.**

La Puntilla  
D. O. vinos y comidas

*José Rodríguez  
Chef propietario*