



LA PUNTILLA
Café Lón RestauRanteS
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

Tapas sur pain grillé:

- Ventresca de thon fait maison, pimentade, arropé, 5,10 €
- Anchois au sel, légumes rôtis, d'olive vinaigrette, 5.10 €
- Formage de chèvre, anchois au sel, avocat, 5.10 €
- Jambon de Jabugo, tomate et huile d'olive, 5.10 €
- Sablé de foie gras avec à l'oignon caramélisé, 6.50 €

À partager, des rations

tapas

- Assortiment fromages sélectionnés de Canaris, 19.90 € **11.95 €**
- Foie gras de canard mi-cuit maison 18.60 € **11.50 €**
- Nos croquettes de fruits de mer, 9.90 € **6.95 €**
- Poissons locaux frits avec petits poivrons, 14.90 € **9.50 €**
- Seiche frite à l'Andalou sienne, 12.80 € **8.30 €**
- Poulpe avec pommes de terre et mojo chaud, 17.90 € **11.00 €**
- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 6.70 €
- Pommes de terre bouillies locales avec le mojos. 5.00 €
- Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 11.90 €
- Œufs brouillés, légumes sautés, crevettes, jambon, 12.40 €
- Œufs, Jambon ibérique, champignons, pommes de terre, 12,80 €
- Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 14.70 €

Des salades

- Notre salade César avec pomme vert, le céleri, les tomates aux herbes aromatiques, croustillant, 10.80 €
- Crevettes sauvages sautées à l'ail, guacamole et mesclun, 16.70 €
- Fromage de chèvre chaud aux pignons de pin, des figues, des noix douce tomate, 13.60 €

De la mer

- Ragout du pêcheur (nouilles fruits de mer), 16.80 €
- Riz noir gluant aux calmars, 16.80 €
- Poissons locaux selon la pêche.
- Morue cuite à basse température dans un pil-pil, 19.90 €
- Morue frite avec un (asadillo) de poivrons, 19.90 €
- Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 19.80 €

José Rodríguez
Chef propietario



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

Víandess

- Suprême de poulet farci au jambon et légumes, 16.50 €
- Secret de porc ibérique, pommes de terre à l'ail, piments, 18.80 €
- Secret de porc ibérique mi-cuit, fromage, balsamique, 18.80 €
- Petits filet de bœuf à l'ail, pommes de terre et persil, 17.50 €
- Filet de bœuf au poivre noir et brandy vielle, 22.70 €
- Filet de bœuf avec fromage (almogrote) caramélisé, 22.70 €
- Filet de bœuf avec foie gras de canard et Pedro Ximenez, 27.60 €

D'autres viandes en saison.

Met sucrés

- Feuilleté avec les poires et des agrumes, 6.50 €
- Ananas, glacée coco, rhum gélifiée, 6.50 €
- Mole (œuf sabaglione) au miel de palma, crème glacée gofio, 6.50 €
- Sorbet au citron et à la papaye arrosé au champagne, 5.90 €
- Notre dessert au chocolat, 7.60 €

Menu dégustation pour les tables pleines, 50.00 €

Avec vin, de, 65.00 €

+ 6,50 % i. g. i. c.

Vins doux

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, 13.80 €

* Tous nos plats peuvent contenir des traces de produits allergènes, des fiches de développement sont à la disposition des clients.

La Puntilla D.O. vinos y comidas

José Rodríguez
Chef propietario