



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 Lanzarote 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, Kartoffeln, 12.80 €
- Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse, 14,70 €

## Salate

1 1/2

- Unser Cesar, Knospen von Salat, Apfel, Sellerie, Tomaten, aromatischem Crunch, Käsedressing und Basilikum, 10,80 € 7,40 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 16,70 € 10,40 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 13.60 € 8,80 €

## 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*  
*Chef propietario*



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

## Fléisch

- Hühnerbrust (pintada) gefüllt mit Saison Gemüse und Ziegenkäse, 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 Fléischsorten je nach Saison*

## Nachspeisen

- Blätterteig mit Mango 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 €  
+ 7,00% 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, 13,80 €

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

*La Puntilla*  
D. O. vinos y comidas

*José Rodríguez*  
Chef propietario