



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

Tapas su pane tostato:

- Ventre di tonno, peperoni arrostiti e cipolline, 5.10 €
- Acciughe, verdure arrosto e olive vinaigrette, 5.10 €
- Formaggio di capra semi-stagionato, acciughe e avocado, 5.10 €
- Jabugo prosciutto, pane pomodoro e olio d'oliva, 5.10 €
- Sable di foie-gras con cipolla caramellata, 6.50 €

Per condividere

1 Tapas

- Selezione di formaggi delle Lanzarote 19.90 € **11.95**
- Mi-cuit di foie-gras d'anatra fatto nella casa, 18.60 € **11.50**
- Le nostre crocchette di frutti di mare, 9.90 € **6.95**
- Pesce locale fritti e piccoli peperoni verdi, 14.90 € **9.50**
- Seppie fritte alle andaluso, 13.80 € **8.90**
- Polpo con patate e mojo canario rosso e caldo, 17.90 € **11.00**
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, 6.70 €
- Papas arrugadas: patate locali con mojo canario caldo, 5.00 €
- Le tradizionale gamberi all'aglio, 11.90 €
- Strapazzate di uova, verdure, gamberi e prosciutto, 12.40 €
- Uova con prosciutto iberico, patate, 12.80 €
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, 14,70 €

Insalate, di

1 1/2

- Il nostro Cesar, gemme, mela, sedano, pomodori, con aromi croccanti, salsa di formaggio e basilico, 10,80 € **7,40 €**
- Gamberetti selvaggio saltati con aglio, guacamole e mesclun, 16.70 € **10,40 €**
- Formaggio di capra caldo con pinoli, fichi, noci e dolce di pomodoro, 13.60 € **8,80 €**

Mare

- Ragú del pescatore (cappellini e frutti di mare), 16.80 €
- Riso nero con le strisce calamari, 16.80 €

Pesce locale dalla marea.

- Baccalà cotto a bassa temperatura in pil-pil leggero, 19.90 €
- Baccalà fritto con peperoni arrostiti, 19.90 €
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, 19.80 €

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

José Rodríguez
Chef propietario



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

Carne

- Petto di pollo faraone rustida farcita formaggio di capra e verdure, 16.50 €
- Segreto di maiale iberico, alla griglia, patate, peperoni verde, 18.80 €
- Segreto di maiale iberico in carpaccio caldo con formaggi e balsamico, 18.80 €
- Piccoli filetti di manzo con patate, aglio e prezzemolo, 17.50 €
- Filetto di manzo, al brandy vecchio e pepe nero, 22.70 €
- Filetto di manzo con formaggio (almogrote) caramellato, 22.70 €
- Filetto di manzo foie gras d'anatra e Pedro Ximenez, 27.60 €

La cucina dolce

- Sfoglia di con mango e agrumi, 6.50 €
- Ananas di la isola El Hierro, gelato al cocco e rum gel, 6.50 €
- Il tradizionale uove mole canario, miele di palma e gelato gofio, 6.50 €
- Sorbetto al limone, con cava e papaia, 5.90 €
- Il nostro dessert di cioccolato, 7.60 €

Menù gastronomico per tavoli pieni, 50.00 €
Con il vino, 65.00 €
+ 7,00% i. g. i. c.

Vini dolci

Lanzarote

- Moscatel naturalmente dulce, 4.50 €
- Malvasía naturalmente dulce, 4.50 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage, 16.80 €
- Pedro Ximénez Sherry, 4.50 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 13.80 €

*** Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di prodotti allergenici, sono disponibili per i fogli di sviluppo del cliente.**

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

José Rodríguez
Chef propietario