



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

### Montaditos de:

- Ventresca de atún casera, pimentada, arrope, 5,10 €
- Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 5,10 €
- Queso semí curado, anchoas, aguacate, 5,10 €
- Jamón Jabugo, pan tomate y aceite de oliva, 5,10 €
- Coca de foie-gras de pato caramelizado con cebolleta, 6,50 €

### Enyesques para compartir

	1	1/2
Surtido de quesos seleccionados de Lanzarote, 19,90	11,95 €	
Mi-cuit de foie-gras de pato hecho en casa, 18,60	11,50 €	
Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco, 9,90	6,95 €	
Fritura de pescado local en supremas y padrón, 14,90	9,50 €	
Chocos (sepias) fritos a la andaluza, 13,80	8,90 €	
Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, 17,90	11,00 €	
Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 6,70		5,00 €
Papas locales arrugadas con mojo hervido, 5,00		
Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 11,90		
Revoltillo de verduritas salteadas, langostinos, Jabugo, 12,40		
Huevos con jamón ibérico, papas, ajos confitados, 12,80		
Verduras salteadas, toque especiado, queso curado horneado, 14,70		

### Las ensaladas

	1	1/2
Nuestra Cesar, cogollos, manzana, apio, tomates, aromáticas crujientes, su aliño de queso y albahaca, 10,80	7,40 €	
Langostinos salvajes salteados, guacamole, mesclúm de brotes, 16,70	10,40 €	
Queso de cabra templado con piñones, higos, nueces dulce de tomate etc., 13,60	8,80 €	

### Del mar

- Fideos caldosos como un guiso marinero, 16,80 €
- Arroz negro meloso con tiras de calamar, 16,80 €
- Pescados locales según marea.
- Bacalao cocinado a baja temperatura con un pil-pil ligero
- O frito con asadillo de pimientos y padrón, 19,90 €
- Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 19,80 €

José Rodríguez  
Chef propietario



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

### Del prado

- Pintada pechuga rustida rellena de verduras de temporada  
queso de cabra, papas confitadas, 16,50 €
- Cerdo ibérico secreto a la parrilla con papas en sartén, padrón  
O en carpaccio templado, queso añejo, balsámico, 18,80 €
- Novillo solomillo vueltas y vira con ajos, papas y perejil, 17,50 €  
Novillo solomillo con pimientas negras al brandy viejo  
O con almogrote de tomates verdes caramelizado, 22,70 €  
O con foie-gras de pato y Pedro Ximenez, 27,60 €

### Otras carnes según temporada

### La cocina dulce

- Milhojas de mango e cítricos, 6,50 €
- Piña Herreña, helado de coco, gelificado de ron, 6,50 €
- Huevo mole, guarapo, helado de gofio, guirlache, 6,50 €
- Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya, 5,90 €  
Solo chocolate, 7,60 €

Menú gastronómico por mesas completas, 50,00 €  
Con vinos, 65,00 €

No incluido el 7,00% de i. g. i. c.

### Vinos dulces

### Lanzarote

- Moscatel naturalmente dulce, 4, 50 €
- Malvasía naturalmente dulce, 4, 50 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage de los años, 16, 80 €
- Néctar G, Biass Pedro Ximénez, Sherry, 4, 50 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 13, 80 €

**\* Todos nuestras platos pueden contener trazas de productos alérgenos, existe a disposición del cliente fichas de elaboración.**

La Puntilla  
D. O. vinos y comidas

José Rodríguez  
Chef propietario