

# La Puntilla

## D. O. vinos y comidas

### 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 €

### Appetisiers

1 1/2 (tapas)

- Verschiedene Lanzarote Käses, 19,90 11,95 €
- Mi-cuit Enten Foie-gras hausgemachte, 18,60 11,50 €
- Unsere Meeresfrüchte kroketten, 11,90 7,95 €
- Gebratene Fischfilets, (Padron) grüne Paprika, 15,90 9,95 €
- Tintenfische (Kalmare) gebraten, 15,80 9,90 €
- Octopus, Kartoffeln, roter Mojo-Sauce, 17,90 11,00 €
- Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, 8,70 €
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce, 5,80 €
- Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen, 11,90 €
- Rührei mit Schinken, Garnelen, und Gemüse, 13,80 €
- Eier mit Jabugo Schinken, Kartoffeln, 13,80 €
- 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, 11,90 7,95 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 16,80 10,40 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 13,60 8,90 €

### Meer

- Nudeln mit Meeresfrüchten, Matrosen-Stil, 17,90 €
- Schwarzer Reis mit Tintenfisch als Risotto, 17,90 €

Lokale Fisch durch Flut.

- Kabeljau gekocht bei niedrigen temperaturen, 21,80 €
- Frittierte Kabeljau mit braten Paprikas, 21,80 €
- Gebratene Wildgarnelen und Gemüse in Tempura mit süß-saurer Sojasauce, 21,80 €

*José Rodríguez*  
Chef propietario

# La Puntilla

## D. O. vinos y comidas

### Fléisch

- Hühnerbrust (pintada) gefüllt mit Saison Gemüse und Ziegenkäse, 18,90 €
- Gegrillt Iberischen Schwein Secreto Kartoffeln in Pfanne, 20,80 €  
Oder warm Carpaccio, Käse, Balsamico, 20,80 €
- Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und alt Weinbrand, 25,90 €
- Rinderfilet mit karamellisiertem (almogrote) ZiegenKäse, 25,90 €
- Rinderfilet mit Ente foie-gras und Pedro Ximenez, 29,80 €
- Kleine Filets, Knoblauch, Kartoffeln und Petersilie, 19,90 €

Anderen Fleischsorten je nach Saison

### Nachspeisen

- Blätterteig mit Mango und Zitrus, 6,80 €
- Piña Colada (Ananas, Kokosnuss-Eis, Run Gel), 6,80 €
- Egg Mole, Guarapo, Eis Gofio, 6,80 €
- Zitronensorbet Champagner und Papaya, 5,90 €
- Unser Dessert aus Schokolade, 7,60 €

Saisonales Gourmet Menü für volle Tische.  
Mit oder ohne Weinpaarung.

### 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 €

Steuer nicht enthalten 7,00% i. g. i. c.

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

*José Rodríguez*

*Chef propietario*