

# La Puntilla

## D. O. vinos y comidas

### Tapas sur pain grillé:

Ventresca de thon fait maison, pimentade, arropo, 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 1 tapas

Assortiment fromages sélectionnés de Lanzarote, 19,90 11,95 €  
Foie gras de canard mi-cuit maison 18,60 11,50 €  
Nos croquettes de fruits de mer, 11,90 7,95 €  
Poissons locaux frits avec petits poivrons, 15,90 9,95 €  
Seiche frite à l'Andalou sienne, 15,80 9,90 €  
Poulpe avec pommes de terre et mojo chaud, 17,90 11,00 €  
Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 8,70 €  
Pommes de terre bouillies locales avec le mojos. 5,80 €  
Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 11,90 €  
Œufs brouillés, légumes sautés, crevettes, jambon, 13,80 €  
Œufs, Jambon ibérique, pommes de terre, 13,80 €  
Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 14,70 €

### Des salades 1 1/2

Nos César, bourgeons de laitue, pomme, céleri, tomates, aromates  
croustillants, leur vinaigrette au fromage et basilic, 11,90 7,95 €  
Crevettes sauvages sautées à l'ail, guacamole  
et mesclun, 16,80 10,40 €  
Fromage de chèvre chaud aux pignons de pin, des figues, des noix  
douce tomate, 13,60 8,90 €

### De la mer

Ragout du pêcheur (nouilles fruits de mer), 17,90 €  
Riz noir gluant aux calmars, 17,90 €  
Poissons locaux selon la pêche.  
Morue cuite à basse température dans un pil-pil, 21,80 €  
Morue frite avec un (asadillo) de poivrons, 21,80 €  
Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 21,80 €

*José Rodríguez*  
*Chef propietario*

# La Puntilla

## D. O. vinos y comidas

### *Víandes*

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et légumes, 18,90 €

Secret de porc ibérique, pommes de terre à l'ail, piments, 20,80 €

Secret de porc ibérique mi-cuit, fromage, balsamique, 20,80 €

Filet de bœuf au poivre noir et brandy vielle, 25,90 €

Filet de bœuf avec fromage (almogrote) caramélisé, 25,90 €

Filet de bœuf avec foie gras de canard et Pedro Ximenez, 29,80 €

Petits filet de bœuf à l'ail, pommes de terre et persil, 19,90 €

*D'autres viandes en saison.*

### *Met sucrés*

Feuilleté avec les mango et des agrumes, 6,80 €

Ananas, glacée coco, rhum gélinifée, 6,80 €

Mole (œuf sabaglione) au miel de palma, crème glacée gofio, 6,80 €

Sorbet au citron et à la papaye arrosé au champagne, 5,90 €

Notre dessert au chocolat, 7,60 €

*Menu gastronomique de saison pour tables complètes.*

*Avec ou sans accord mets et vins.*

### *Vins doux*

#### Lanzarote

Moscatel naturellement dulce, 4,50 €

Malvasía naturellement dulce, 4,50 €

El Grifo, Canari, solera malvasía, coupage, 16,80 €

Pedro Ximénez Sherry, 4,50 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 13,80 €

*Non compris la taxe de 7,00 % i. g. i. c.*

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

*José Rodríguez*  
*Chef propietario*