

La Puntilla

D. O. vinos y comidas

Montaditos de:

- Ventresca de atún casera, pimentada, arropé, 5,10 €
- Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 5,10 €
- Queso de cabra semí curado, anchoas, aguacate, 5,10 €
- Jamón Jabugo, pan tomate y aceite de oliva, 5,10 €
- Coca de foie-gras de pato caramelizada, cebolleta asada, 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, 11,90 | 7,95 € | |
| Fritura de pescado local en supremas y padrón, 15,90 | 9,95 € | |
| Chocos (sepias) fritos a la andaluza, 15,80 | 9,90 € | |
| Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, 17,90 | 11,00 € | |
| Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 8,70 | € | |
| Papas locales arrugadas con nuestro mojo hervido, 5,80 | € | |
| Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 11,90 | € | |
| Revoltillo de verduritas salteadas, langostinos, Jabugo, 13,80 | € | |
| Huevos con jamón ibérico, papas en sartén, ajos confitados, 13,80 | € | |
| Verduras salteadas, toque especiado, queso curado horneado, 14,70 | € | |

Las ensaladas

- | | 1 | 1/2, |
|--|---------|------|
| Nuestra Cesar, cogollos, mesclúm, manzana, apio, tomates, aromáticas crujientes, su aliño de queso y albahaca, 11,90 | 7,95 € | |
| Langostinos salvajes salteados, guacamole, mesclúm de brotes, 16,80 | 10,40 € | |
| Queso de cabra templado con piñones, higos, nueces compota de tomates etc., 13,60 | 8,90 € | |

Del mar

- Fideos caldosos como un guiso marinero, 17,90 €
- Arroz negro de chocos meloso con sus tallarines, 17,90 €
- Pescados locales según marea.
- Bacalao cocinado a baja temperatura con un pil-pil ligero
- O frito con asadillo de pimientos y padrón, 21,80 €
- Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 21,80 €

José Rodríguez
Chef propietario

La Puntilla

D. O. vinos y comidas

Del prado

- Pintada pechuga rustida rellena de verduras de temporada queso semi-curado de cabra, papas confitadas, 18,90 €
- Cerdo ibérico secreto a la parrilla con papas en sartén, padrón
O en carpaccio templado, queso añejo, balsámico, 20,80 €
- Añojo fresco solomillo, almogrote de tomates verdes caramelizado
O con pimientas negras al brandy viejo, 25,90 €
O con foie-gras de pato y Pedro Ximenez, 29,80 €
O vueltas y vira con ajos papas y perejil, 19,90 €

Otras carnes según temporada

La cocina dulce

- Milhojas de mango e cítricos, 6,80 €
- Piña Herreña, helado de coco, gelificado de ron, 6,80 €
- Huevo mole, guarapo, helado de gofio, guirlache, 6,80 €
- Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya, 5,90 €
Solo chocolate, 7,60 €

*Menú gastronómico de temporada por mesas completas.
Con o sin maridaje de vinos.*

Vinos dulces

Lanzarote

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

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

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

*José Rodríguez
Chef propietario*