



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

Carta Menú de temporada

- *Perdiz de campo escabechada, tartare de manzana, granadas, brotes. 16,70 €
Marinated partridge salad, apple tartare, pomegranates, sprouts
- Cebiche de gambas blancas y calamar, picadillo de aguacate, 18,90 €
Cebiche of white shrimps, squid & avocado salad
- *Tartar de atún rabil (tunnus albacores), huevos de salmón, 15,70 €
Yellow fin tuna tartare (tunnus albacores), salmon roe
- *Alcachofa confitada, ragout de carne de caza y foie-gras de pato, 16,20 €
Confit artichoke, game meat ragout and duck foie gras
- *Calamar de potera local a la plancha, compota de cebolla, pesto con su tinta, 18,60 €
Squid jiggling Lanzarote, onion compote, black pesto
- *Salmonetes lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de boletus. 25,80 €
Red mullet on loins with, seasonal mushrooms ragout
- Otros pescados locales a los mojos y batata. O con ajada, 24,70 €
Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos sauce, Oder with fried garlic
- Jabalí carrillera estofada como un civet, orejones, ciruelas, reinetas. 21,90 €
Cheek boar civet, dried apricots, plums, apples
- *Cierva joven lomo asado su jugo de oporto, trufa y setas. 26,70 €
Young deer loin roasted with port juice, truffle and wild mushrooms
- *Caramelo de ron, yogurt de cabra helado, guirlache de gofio, 5,80 €
Papaya caramel rum, goat yogurt ice cream, nougat gofio
- *Castañas caramelizadas, sopa de chocolate y lima, cremoso de vainilla, nueces, 6,80 €
Chestnuts, chocolate and lime soup, creamy vanilla
- *Menú degustación, 65,00 € Maridado sus con vinos, 90,00 € + 7% I.G.I.C.
** Tasting menu, with wines*

Por encargo para servir aquí, O para llevar

Prevía reserva de 24 a 48 horas

- Arroz negro de chocos en paella, p. p. 15,90 €
- Arroz de pescado y mariscos (el del señorito) en paella, p. p. 17,80 €
- De pollo de corral, conejo y alcachofas, p. p. 15,50 €
- Pieza de pescado al horno o a la sal mínimo 2 comensales, precio al peso
- Solomillo broche mínimo 2 comensales, bearnesa, p.p. 28,70 €
- Paletilla de cordero a baja temperatura, 27,50 €
- Cuartos de cabrito asado a la cuchara al peso, (en temporada)

José Rodríguez
Chef propietario