



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

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

Tapas sur pain grillé:

- Ventresca de thon fait maison, pimentade, arrope, 5,40 €
- Anchois au sel, légumes rôtis, d'olive vinaigrette, 5,40 €
- Formage de chèvre, anchois au sel, avocat, 5,40 €
- Jambon de Jabugo, tomate et huile d'olive, 5,40 €
- Sablé de foie gras avec à l'oignon caramélisé, 6,80 €

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, 19,00 11,60 €
- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 8,90 €
- 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 tempéré aux pipes, figes, noix, myrtilles; douce tomate, 13,60 8,90 €

De la mer

- Nouilles moelleuses comme un ragoût de fruits de mer, 18,50 €
- Riz noir aux seiches avec nouilles de calamars, 18,50 €

Poissons locaux selon la pêche.

- Morue cuit à basse température avec un léger pil-pil et légumes de saison, 21,80 €
- Morue frite avec pimentade, poivrons frits et Padrón 21,80 €
- Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 21,80 €

José Rodríguez *Chef propietario*



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

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

Viandes

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et légumes, pommes de terre confites, 19,90 €

Porc ibérique secret grillé avec pommes de terre poêlées poivrons Padrón, 21,80 €

Secret de porc ibérique carpaccio, fromage affiné balsamique, rucola, 21,80 €

Filet de bœuf La Ibérica, aux poivres noirs et brand vieille, 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 gélifiée, 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

Tinto quemado Los Perdomos, 4,80 €

Moscatel naturellement dulce, 4,80 €

Malvasía naturellement dulce, 4,80 €

El Grifo, Canari, solera malvasía, coupage, 17,30 €

Pedro Ximénez Sherry, 4,80 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 14,00 €

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