



La Puntilla

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

D. O. vinos y comidas

Tapas su pane tostato:

- Ventre di tonno, peperoni arrostiti e cipolline, 5,40 €
- Acciughe, verdure arrosto e olive vinaigrette, 5,40 €
- Formaggio di capra semi-stagionato, acciughe e avocado, 5,40 €
- Jabugo prosciutto, pane pomodoro e olio d'oliva, 5,40 €
- Sable di foie-gras con cipolla caramellata, 6,80 €

Per condividere

1

Tapas

- Selezione di formaggi delle Lanzarote 19,90 11,95 €
- Mi-cuit di foie-gras d'anatra fatto nella casa, 18,60 11,50 €
- Le nostre crocchette di frutti di mare, 11,90 7,95 €
- Pesce locale fritti e piccoli peperoni verdi, 15,90 9,95 €
- Seppie fritte alle andaluso, 15.80 9.90 €
- Polpo con patate e mojo canario rosso e caldo, 19,00 11,60 €
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, 8,90 €
- Papas arrugadas: patate locali con mojo canario caldo, 5,80 €
- Le tradizionale gamberi all'aglio, 11,90 €
- Strapazzate di uova, verdure, gamberi e prosciutto, 13,80 €
- Uova con prosciutto iberico, patate, 13,80 €
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, 14,70 €

Insalate, di

1

1/2

- Il nostro Cesar, gemme, mela, sedano, pomodori, con aromi croccanti, salsa diformaggio e basilico, 11,90 7,95 €
- Gamberetti selvaggio saltati con aglio, guacamole e mesclun, 16,80 10,40 €
- Formaggio di capra temperato con pipe, fichi, noci, mirtilli; composta di pomodoro, 13.60 8,90 €

Mare

- Ragú del pescatore (cappellini e frutti di mare), 18,50 €
- Riso nero con le strisce calamari, 18,50 €

Pesce locale dalla marea.

- Baccalà cotto a bassa temperatura con un leggero pil-pil verdure di stagione, 21,80 €
- Baccalà fritto con peperoni arrostiti e Padron fritti, 21,80 €
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, 21,80 €

José Rodríguez
Chef propietario



La Puntilla

LA PUNTILLA D. O. vinos y comidas
COLÓN RESTAURANTES
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

Carne

- Petto di pollo faraone rustida farcita formaggio di capra e verdure patate candite, 19,90 €
- Segreto di maiale iberico, alla griglia, patate, peperoni Padrón, 21,80 €
- Segreto di maiale iberico in carpaccio, formaggi stagionato balsamico, rucola, 21,80 €
- Filetto di manzo La Ibérica, al brandy vecchio e pepe nero, 25,90 €
- Filetto di manzo con formaggio (almogrote) caramellato, 25,90 €
- Filetto di manzo foie gras d'anatra e Pedro Ximenez, 29,80 €
- Piccoli filetti di manzo con patate, aglio e prezzemolo, 19,90 €

Altre carni secondo la stagione.

La cucina dolce

- Sfoglia di con mango e agrumi, 6,80 €
- Ananas di la isola El Hierro, gelato al cocco e rum gel, 6,80 €
- Il tradizionale uove mole canario, miele di palma e gelato gofio, 6,80 €
- Sorbetto al limone, con cava e papaia, 5,90 €
- Il nostro dessert di cioccolato, 7,60 €

Menu gastronomico stagionale per tavoli pieni.
Con o senza abbinamento di vini.

Vini dolci

Lanzarote

- Tinto quemado Los perdomos, 4,80 €
- Moscatel naturalmente dulce, 4,80 €
- Malvasía naturalmente dulce, 4,80 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage, 17,30 €
- Pedro Ximénez Sherry, 4,80 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 14,00 €

Esclusa la tassa del 7,00% i. g. i. c.

* Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di prodotti allergenici, sono disponibili per i fogli di sviluppo del cliente.

José Rodríguez
Chef propietario