



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

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

Montaditos de:

- Ventresca de atún casera, pimentada, arrope, 5,40 €
- Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 5,40 €
- Queso de cabra semí curado, anchoas, aguacate, 5,40 €
- Jamón Jabugo, pan tomate y aceite de oliva, 5,40 €
- Coca de foie-gras de pato caramelizada, cebolleta asada, 6,80 €

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 (sepías) fritos a la andaluza, | 15,80 | 9,90 € |
| Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, | 19,00 | 11,60 € |

- Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 8,90 €
- 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 y papas en sartén, 13,80 €
- Verduras salteada, toque especiado, queso curado horneado, 14,70 €

Las ensaladas

1 1/2

- Nuestra Cesar, cogollos, mesclúm, manzana, apio, tomates secos, aromáticas crujientes, su aliño de queso y albahaca, 11,90 7,95 €
- Langostinos salvajes salteados al aceite de pimienta palmera, guacamole, mesclúm de brotes, 16,80 10,40 €
- Queso de cabra templado con pipas, higos, nueces, arándanos; compota de tomates, reducción de miel de palma , 13,60 8,90 €

Del mar

- Fideos caldosos como un guiso marinero, 18,50 €
- Arroz negro de chocos meloso con sus tallarines de calamar, 18,50 €

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
COLÓN RESTAURANTES
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

La Puntilla
D. O. vinos y comidas

Del prado

- Pintada pechuga rustida rellena de verduras de temporada; queso semí-curado de cabra, papas confitadas, 19,90 €
- Cerdo ibérico secreto a la parrilla con papas en sartén, padrón O en carpaccio templado, queso añejo, balsámico, rucola, 21,80 €
- Toro solomillo La Ibérica, con pimientas negras al brandy viejo O con almogrote de tomates verdes caramelizado, 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 local, 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 solo por mesas completas.
Con o sin maridaje de vinos.*

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

Vinos dulces

Lanzarote

- Tinto quemado Los Perdomos, 4,80 €
- Moscatel naturalmente dulce, 4,80 €
- Malvasía naturalmente dulce, 4,80 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage de los años, 17,30 €
- Néctar G, Biass Pedro Ximénez, Sherry, 4,80 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 14,00 €

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

José Rodríguez



Chef propietario

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

