



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

## Carta Menú de temporada

### Season menu

**\*Corzo lomo ligeramente ahumado, queso curado, rucola como un carpaccio. 16,90 €**

*Lightly smoked roe deer loin, cured cheese, rucola like a carpaccio*

**Perdiz de campo escabechada, tartare de manzana, granadas, brotes. 18,00 €**

**O con verdinas estofadas y kale, 21,40 €**

*Marinated partridge salad, apple tartar, pomegranates, sprouts  
Or with stewed beans and kale.*

**\*Alcachofa confitada, ragout de carne de caza y foie-gras de pato, 15,50 €**

*Confit artichoke, game meat ragout and duck foie gras*

**Raviolón de morteruelo de caza, niscalos y castañas. 12,80 €**

*Game meat ravioli in its juice, mashed chestnuts*

**Cebiche de gambas blancas y calamar, picadillo de aguacate, 18,90 €**

*Cebiche of white shrimps, squid & avocado salad*

**Carabinero de la Santa asado en su esencia, (cada 100 grs.) 18,00 €**

*Red prawns from La Santa Lanzarote roasted*

**\*Salmonetes lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de boletus. 26,60 €**

*Red mullet, mushroom and asparagus ragout, boletus emulsion*

**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*

**Arroz meloso con costillas de jabalí y chantarellas sibarius, 19,50 €**

*Creamy rice with wild boar ribs and chantarellas mushrooms*

**\*Jabalí carrillera estofadas en vino tinto como un civet, 21,90 €**

*Wild boar cheek stewed in red wine like a civet*

**\*Ciervo joven lomo asado con moras y reinetas. 27,20 €**

*Roasted young venison loin with blackberries*

**\*Culis de membrillo casero, queso flor de las nieves y su helado, 5,80 €**

*Coulis quince, cheese edelweiss, their ice cream.*

**\*Castañas caramelizadas, sopa de chocolate y lima, cremoso de vainilla, nueces, 6,80 €**

*Chestnuts, chocolate and lime soup, creamy vanilla*

**\*Menú degustación, 60,00 € Maridado sus con vinos, 90,00 € + 7% I.G.I.C.**

*\* Tasting menu, with wines*

José Rodríguez  
Chef propietario