



La Puntilla

D. O. vinos y comidas

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

Montaditos de:

- Ventresca de atún casera, pimentada, arroz, 5,90 €
- Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 5,90 €
- Queso de cabra semí curado, anchoas, aguacate, 5,90 €
- Jamón Jabugo, pan tomate y aceite de oliva, 5,90 €
- Coca de foie-gras de pato caramelizada, cebolleta asada, 8,50 €

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, 19,90 11,95 €
- Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco, 11,90 7,95 €
- Fritura de pescado local en supremas y padrón, 16,50 10,25 €
- Chocos (sepias) fritos a la andaluza, 16,50 10,25 €
- Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, 19,80 11,90 €
- Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 9,90 €
- Papas locales arrugadas con nuestro mojo hervido, 5,90 €
- Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 12,40 €
- Revoltito de verduritas salteadas, langostinos, Jabugo, 14,80 €
- Huevos con jamón ibérico y papas en sartén, 14,80 €
- Verduras salteada, toque especiado, queso curado horneado, 15,70 €

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, 16,90 10,45 €
- Queso de cabra templado con pipas, higos, nueces, arándanos; compota de tomates, reducción de miel de palma, 14,70 9,35 €

Del mar

- *Fideos caldosos como un guiso marinero, 18,90 €
- *Arroz negro negro meloso con sus tallarines de calamar, 18,90 €

Pescados locales según marea.

- Bacalao cocinado a baja temperatura con un pil-pil ligero
- O frito con asadillo de pimientos y padrón, 22,80 €
- Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 22,80 €

*solo en servicio de almuerzos

José Rodríguez
Chef propietario



LA PUNTILLA
CÁLON RESTAURANTE
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

Del prado

Pintada pechuga rustida rellena de verduras de temporada;
queso semí-curado de cabra, papas confitadas, 22,20 €

Cerdo ibérico secreto a la parrilla con papas en sartén, padrón
O en carpaccio templado, queso añejo, balsámico, rucola, 23,50 €

Toro solomillo, con pimientas negras al brandy viejo
O con almogrote de tomates verdes caramelizado, 27,90 €

O con foie-gras de pato y Pedro Ximénez, 31,50 €

O vueltas y vira con ajos papas y perejil, 22,20 €

Otras carnes según temporada.

La cocina dulce

Milhojas de mango e cítricos, 7,60 €

Piña local, helado de coco, gelificado de ron, 6,90 €

Huevo mole, guarapo, helado de gofio, guirlache, 6,90 €

Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya, 5,90 €

Solo chocolate, 8,40 €

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 €

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

*José Rodríguez
Chef propietario*