



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

Tapas sur pain grillé:

- Ventresca de thon fait maison, pimentade, arropo, 5,90 €
- Anchois au sel, légumes rôtis, d'olive vinaigrette, 5,90 €
- Formage de chèvre, anchois au sel, avocat, 5,90 €
- Jambon de Jabugo, tomate et huile d'olive, 5,90 €
- Sablé de foie gras avec à l'oignon caramélisé, 8,50 €

À partager, des rations 1 tapas

- Assortiment fromages sélectionnés de Lanzarote, 19,90 11,95 €
- Foie gras de canard mi-cuit maison 19,90 11,95 €
- Nos croquettes de fruits de mer, 11,90 7,95 €
- Poissons locaux frits avec petits poivrons, 16,50 10,25 €
- Seiche frite à l'Andalou sienne, 16,50 10,25 €
- Poulpe avec pommes de terre et mojo chaud, 19,80 11,90 €
- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 9,90 €
- Pommes de terre bouillies locales avec le mojos. 5,90 €
- Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 12,40 €
- Œufs brouillés, légumes sautés, crevettes, jambon, 14,80 €
- Œufs, Jambon ibérique, pommes de terre, 14,80 €
- Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 15,70 €

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, 16,90 10,45 €
- Fromage de chèvre tempéré aux pipes, figues, noix, myrtilles; douce tomate, 14,70 9,35 €

De la mer

- *Nouilles moelleuses comme un ragoût de fruits de mer, 18,90 €
- *Riz noir aux seiches avec nouilles de calamars, 18,90 €

Poissons locaux selon la pêche.

- Morue cuit à basse température avec un léger pil-pil et légumes de saison, 22,80 €
- Morue frite avec pimentade, poivrons frits et Padrón 22,80 €
- Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 22,80 €

*Ils ne sont servis que pendant les heures de déjeuner.



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

Viandes

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et légumes, pommes de terre confites, 22,20 €

Porc ibérique secret grillé avec pommes de terre poêlées poivrons Padrón, 23,50 €

Secret de porc ibérique carpaccio, fromage affiné balsamique, rucola, 23,50 €

Filet de bœuf La Ibérica, aux poivres noirs et brand vieille, 27,90 €

Filet de bœuf avec fromage (almogrote) caramélisé, 27,90 €

Filet de bœuf avec foie gras de canard et Pedro Ximénez, 31,50 €

Petits filet de bœuf à l'ail, pommes de terre et persil, 22,20 €

D'autres viandes en saison.

Met sucrés

Feuilleté avec les mango et des agrumes, 7,60 €

Ananas, glacée coco, rhum gélifiée, 6,90 €

Mole (œuf sabaglione) au miel de palma, crème glacée gofio, 6,90 €

Sorbet au citron et à la papaye arrosé au champagne, 5,90 €

Notre dessert au chocolat, 8,40 €

Menu gastronomique de saison pour tables complètes.

Avec ou sans accord mets et vins.

Vins doux

Lanzarote

Tinto quemado Los Perdomos, 4,80 €

Moscatel naturalmente dulce, 4,80 €

Malvasía naturalmente 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