



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

Tapas su pane tostato:

- Ventre di tonno, peperoni arrostiti e cipolline, 5,90 €
- Acciughe, verdure arrosto e olive vinaigrette, 5,90 €
- Formaggio di capra semi-stagionato, acciughe e avocado, 5,90 €
- Jabugo prosciutto, pane pomodoro e olio d'oliva, 5,90 €
- Sable di foie-gras con cipolla caramellata, 8,50 €

Per condividere

1 Tapas

- Selezione di formaggi delle Lanzarote 19,90 **11,95 €**
- Mi-cuit di foie-gras d'anatra fatto nella casa, 19,90 **11,50 €**
- Le nostre crocchette di frutti di mare, 11,90 **7,95 €**
- Pesce locale fritti e piccoli peperoni verdi, 16,50 **10,25 €**
- Seppie fritte alle andaluso, 16,50 **10,25 €**
- Polpo con patate e mojo canario rosso e caldo, 19,80 **11,90 €**
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, 9,90 €
- Papas arrugadas: patate locali con mojo canario caldo, 5,90 €
- Le tradizionale gamberi all'aglio, 12,40 €
- Strapazzate di uova, verdure, gamberi e prosciutto, 14,80 €
- Uova con prosciutto iberico, patate, 14,80 €
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, 15,70 €

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, 16,90 **10,45 €**
- Formaggio di capra temperato con pipe, fichi, noci, mirtilli; composta di pomodoro, 14,70 **9,35 €**

Mare

- *Ragú del pescatore (cappellini e frutti di mare), 18,90 €
- *Riso nero con le strisce calamari, 18,90 €

Pesce locale dalla marea.

- Baccalà cotto a bassa temperatura con un leggero pil-pil verdure di stagione, 22,80 €
- Baccalà fritto con peperoni arrostiti e Padron fritti, 22,80 €
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, 22,80 €

***Solo nel servizio pranzo**

José Rodríguez
Chef propietario



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

Carne

Petto di pollo faraone rustida farcita formaggio di capra
e verdure patate candite, 22,20 €

Segreto di maiale iberico, alla griglia, patate, peperoni Padrón, 23,50 €

Segreto di maiale iberico in carpaccio, formaggi stagionato
balsamico, rucola, 27,90 €

Filetto di manzo, al brandy vecchio e pepe nero, 27,90 €

Filetto di manzo con formaggio (almogrote) caramellato, 27,90 €

Filetto di manzo foie gras d'anatra e Pedro Ximenez, 31,50 €

Piccoli filetti di manzo con patate, aglio e prezzemolo, 22,20 €

Altre carni secondo la stagione.

La cucina dolce

Sfoglia di con mango e agrumi, 7,60 €

Ananas di la isola El Hierro, gelato al cocco e rum gel, 6,90 €

Il tradizionale uove mole canario, miele di palma e gelato gofio, 6,90 €

Sorbetto al limone, con cava e papaia, 5,90 €

Il nostro dessert di cioccolato, 8,40 €

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.



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

José Rodríguez
Chef propietario

