



La Puntilla

D. O. Vinos y comidas

Montaditos de:

- De atún casero en aceite de oliva, pimentada, arrope, 6,50 €
Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 6,50 €
Queso de cabra semí curado, anchoas, aguacate, 6,50 €
Jamón Ibérico cebo, pan tomate y aceite de oliva, 6,50 €
Sable de foie gras de pato caramelizada, cebolleta asada, 10,00 €

Enyesques para compartir

1 1/2

- Surtido de quesos seleccionados de Lanzarote, 19,90 12,95 €
Mi-cuit de foie-gras de pato hecho en casa, 19,90 12,95 €
Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco, 13,50 9,75 €
Fritura de pescado local en supremas y padrón, 17,50 11,75 €
Chocos (sepias) fritos a la andaluza, 17,50 11,75 €
Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, 19,90 12,95 €

Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 10,50 €
Papas locales arrugadas con nuestro mojo hervido, 6,00 €
Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 12,50 €
Revoltillo de verduritas salteadas, langostinos, ibérico, 16,80 €
Verduras salteada, toque especiado, queso curado horneado, 18,00 €
*Huevos con jamón ibérico y papas en sartén, 16,80 €

Las ensaladas

1 1/2,

- Nuestra Cesar, cogollos, mesclúm, manzana, apio, tomates secos, aromáticas crujientes, su aliño de queso y albahaca, 12,00 9,00 €
Langostinos salvajes salteados al aceite de pimienta palmera, guacamole, mesclúm de brotes, 17,50 11,75 €
Queso de cabra templado con pipas, higos, nueces, arándanos; compota de tomates, reducción de miel de palma, 15,00 10,50 €

Del mar

- *Fideos caldosos como un guiso marinero, 19,90 €
*Arroz negro meloso con sus tallarines de calamar, 19,90 €

Pescados locales según marea.

- Bacalao cocinado a baja temperatura con un pil-pil ligero
O frito con asadillo de pimientos y padrón, 23,80 €
Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 23,80 €

*solo en servicio de almuerzos

José Rodríguez
Chef propietario

Del prado

Pintada pechuga rustida rellena de queso de cabra curado
salvia y verduras de temporada salteadas, 23,50 €

Cerdo Ibérico presa a baja temperatura, piquillos confitados
crujiente de ibéricos, 24,90 €

Toro solomillo, con pimientas negras al brandy viejo

O con almogrote de tomates verdes caramelizado, 28,50 €

O con foie-gras de pato y Pedro Ximénez, 35,00 €

*O vueltas y vira con ajos papas y perejil, 22,50 €

Otras carnes según temporada.

*solo en servicio de almuerzos

La cocina dulce

Milhojas de mango e cítricos, 9,50 €

Piña local, helado de coco, gelificado de ron, 8,50 €

Huevo mole, guarapo, helado de gofio, guirlache, 8,50 €

Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya, 7,00 €

Solo chocolate, 9,50 €

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

Moscatel naturalmente dulce, 5,50 €

Malvasía naturalmente dulce, 5,50 €

El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage de los años, 25,00 €

Pedro Ximénez, Montilla Moriles 5,50 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 15,00 €

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

José Rodríguez
Chef propietario