



LA PUNTIILLA
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

La Puntilla

D. O. vinos y comidas

Tapas

- Hausgemachter Thunfisch in Olivenöl, gepfeffert, Arrope, 6,50 €
- Sardellen Filets, gebratenem Gemüse und Oliven, 6,50 €
- Ziegenkäse, Sardellen, Avocado, 6,50 €
- Jabugo Schinken, Tomaten, Olivenölbrot, 6,50 €
- Säbel Ente fioe-gras mit karamellisierten Zwiebeln, 10,00 €

Appetisers

1 1/2 (tapas)

- Verschiedene Lanzarote Käses, 19,90 12,95 €
- Mi-cuit Enten Foie-gras hausgemachte, 19,90 12,95 €
- Unsere Meeresfrüchte kroketten, 13,50 9,75 €
- Gebratene Fischfilets, kleines grüne Paprika, 17,50 11,75 €
- Tintenfische (Chocos) gebraten, 17,50 11,75 €
- Octopus, Kartoffeln, roter Mojo-Sauce, 19,90 12,95 €
- Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, 10,50 €
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce, 6,00 €
- Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen, 12,50 €
- Rührei mit Schinken, Garnelen, und Gemüse, 16,80 €
- Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse, 18,00 €
- *Eier mit Jabugo Schinken, Kartoffeln, 16,80 €

Salate

1 1/2

- Unser Cesar, Knospen von Salat, Apfel, Sellerie, Tomaten, aromatischem Crunch, Käsedressing und Basilikum, 12,90 9,00 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 17,50 11,75 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 15,00 10,50 €

Meer

- *Nudeln mit Meeresfrüchten, Matrosen-Stil, 19,90 €
- *Schwarzer Reis mit Tintenfisch als Risotto, 19,90 €

Lokale Fisch durch Flut.

- *Kabeljau gekocht bei niedrigen temperaturen, leichten Pil-Pil, Gemüse der Saison, 23,80 €
- Oder frittierte Kabeljau mit braten Paprikas, 23,80 €
- Gebratene Wildgarnelen und Gemüse in Tempura mit süß-saurer Sojasauce, 23,80 €

*Sie werden nur während der Mittagspause serviert.

José Rodríguez
Chef propietario



La Puntilla
D. O. Vinos y comidas

Fléisch

- Gebratenes Perlhuhn gefüllt mit Saisongemüse;
Ziegenkäse und Salbei, 23,50 €
- Schwarzes iberisches Schweinefleisch (Presa) bei niedriger temperatur,
kandierte Piquillo-Paprikaschoten, 24,90 €
- Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und
alt Weinbrandsauce, 28,50 €. Oder mit
karamellierte (Almogrote) grüne Tomaten und Ziegenkäse,
Oder mit Ente foie-gras und Pedro Ximenez, 35,00 €
- *Oder Kleine Filets, Knoblauch, Kartoffeln, Petersilie, 22,50 €

Anderen Fleischsorten je nach Saison.

*Sie werden nur während der Mittagspause serviert.

Nachspeisen

- Blätterteig mit Mango und Zitrus, 9,50 €
- Piña Colada (Ananás, Kokosnuss-Eis, Run Gel), 8,50 €
- Egg Mole, Guarapo, Eis Gofio, 8,50 €
- Zitronensorbet Champagner und Papaya, 7,00 €
- Unser Dessert aus Schokolade, 9,50 €

Saisonale gastronomische Speisekarte nur für volle Tische.
Mit oder ohne Weinpaarung.

Süßweine

Lanzarote

- Moscatel naturalmente dulce, 5,50 €
- Malvasía naturalmente dulce, 5,50 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage, 25,00 €
- Pedro Ximénez, Montilla Moriles, 5,50 €
- Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 15,00 €

Ohne 7,00% i. g. ich. C.

**Alle unsere Gerichte können Spuren von allergenen Produkten enthalten,
sie stehen den Kundenentwicklungsblättern zur Verfügung.**

José Rodríguez
Chief propietario