



La Puntilla

D. O. vinos y comidas

Tapas sur pain grillé:

- Thon maison à l'huile d'olive, poivré, arrope, 6,50 €
- Anchois au sel, légumes rôtis, d'olive vinaigrette, 6,50 €
- Formage de chèvre, anchois au sel, avocat, 6,50 €
- Jambon Ibérico, tomate et huile d'olive, 6,50 €
- Sablé de foie gras avec à l'oignon caramélisé, 10,00 €

À partager, des rations 1 tapas

- Assortiment fromages sélectionnés de Lanzarote, 19,90 12,95 €
- Foie gras de canard mi-cuit maison 19,90 12,95 €
- Nos croquettes de fruits de mer, 13,50 9,75 €
- Poissons locaux frits avec petits poivrons, 17,50 11,75 €
- Seiche frite à l'Andalou sienne, 17,50 11,75 €
- Poulpe avec pommes de terre et mojo chaud, 19,90 12,95 €

- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 10,50 €
- Pommes de terre bouillies locales avec le mojos. 6,00 €
- Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 12,50 €
- Œufs brouillés, légumes sautés, crevettes, jambon, 16,80 €
- Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 18,00 €
- \*Œufs, Jambon ibérique, pommes de terre, 16,80 €

Des salades 1 1/2

- Nos César, bourgeons de laitue, pomme, céleri, tomates, aromates croustillants, leur vinaigrette au fromage et basilic, 12,00 9,00 €
- Crevettes sauvages sautées à l'ail, guacamole et mesclun, 17,50 11,75 €
- Fromage de chèvre tempéré aux pipes, figues, noix, myrtilles; douce tomate, 15,00 10,50 €

De la mer

- \*Nouilles moelleuses comme un ragoût de fruits de mer, 19,90 €
- \*Riz noir aux seiches avec nouilles de calamars, 19,90 €

**Poissons locaux selon la pêche.**

- Morue cuit à basse température avec un léger pil-pil et légumes de saison, 23,80 €
- Morue frite avec pimentade, poivrons frits et Padrón 23,80 €
- Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 23,80 €

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

José Rodríguez  
Chef propietario



La Puntilla  
D. O. Vinos y comidas

LA PUNTIILLA  
C/Alta Realidad 40163  
COMIDAS Y VINOS D.O. D.O.

*Viandes*

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et sage légumes, pommes de terre confites, 23,50 €

Preso de porc noir ibérique à basse température, piments piquillos confits croustillant de chorizo, 24,90 €

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

Ou avec fromage (almogrote) caramélisé, 28,50 €

Filet de bœuf avec foie gras de canard et Pedro Ximénez, 35,00 €

\*Petits filet de bœuf à l'ail, pommes de terre et persil, 22,50 €

**D'autres viandes en saison.**

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

*Mets sucrés*

Feuilleté avec les mango et des agrumes, 9,50 €

Ananas, glacée coco, rhum gélifiée, 8,50 €

Mole (œuf sabaglione) au miel de palma, crème glacée gofio, 8,50 €

Sorbet au citron et à la papaye arrosé au champagne, 7,00 €

Notre dessert au chocolat, 9,50 €

*Menu gastronomique de saison pour tables complètes.  
Avec ou sans accord mets et vins.*

*Vins doux*

**Lanzarote**

Moscatel naturellement dulce, 5,50 €

Malvasía naturellement dulce, 5,50 €

El Grifo, Canari, solera malvasía, coupage, 25,00 €

Pedro Ximénez, Montilla Moriles, 5,50 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 15,00 €

*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*