



## La Puntilla

LA PUNTIILLA  
CANTINA RESTAURANTE  
COMIDAS Y VINOS D.O. D.O.

D. O. vinos y comidas

### Tapas su pane tostato:

- Tonno fatto in casa in olio d'oliva, pepato, arrope, 6,50 €
- Acciughe, verdure arrosto e olive vinaigrette, 6,50 €
- Formaggio di capra semi-stagionato, acciughe e avocado, 6,50 €
- Jabugo prosciutto, pane pomodoro e olio d'oliva, 6,50 €
- Sable di foie-gras con cipolla caramellata, 10,00 €

### Per dividere

1 Tapas

- Selezione di formaggi delle Lanzarote 19,90 **12,95 €**
- Mi-cuit di foie-gras d'anatra fatto nella casa, 19,90 **12,95 €**
- Le nostre crocchette di frutti di mare, 13,50 **9,75 €**
- Pesce locale fritti e piccoli peperoni verdi, 17,50 **11,75 €**
- Seppie fritte alle andaluso, 17,50 **11,75 €**
- Polpo con patate e mojo canario rosso e caldo, 19,90 **12,95 €**
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, 10,50 €
- Papas arrugadas, patate locali con mojo canario caldo, 6,00 €
- Le tradizionale gamberi all'aglio, 12,50 €
- Strapazzate di uova, verdure, gamberi e prosciutto, 16,80 €
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, 18,00 €
- \*Uova con prosciutto iberico, patate, 16,80 €

### Insalate, di

1 1/2

- Il nostro Cesar, gemme, mela, sedano, pomodori, con aromi croccanti, salsa diformaggio e basilico, 12,00 **9,00 €**
- Gamberetti selvaggio saltati con aglio, guacamole e mesclun, 17,50 **11,75 €**
- Formaggio di capra temperato con pipe, fichi, noci, mirtili; composta di pomodoro, 15,00 **10,50 €**

### Mare

- \*Ragú del pescatore (cappellini e frutti di mare), 19,90 €
- \*Riso nero con le strisce calamari, 19,90 €

### **Pesce locale dalla marea.**

- Baccalà cotto a bassa temperatura con un leggero pil-pil verdure di stagione, 23,80 €
- Baccalà fritto con peperoni arrostiti e Padron fritti, 23,80 €
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, 23,80 €

\*Solo nel servizio pranzo

*José Rodríguez*  
*Chef propietario*



## La Puntilla

D. O. vinos y comidas

### Carne

Petto di pintada arrosto ripieno di formaggio di capra stagionato  
salvia saltata e verdure di stagione, 23,50 €

Filetto (presa) di maiale iberico nero a bassa temperatura, peperoni piquillo  
confit, chorizo croccante, 24,90 €

Filetto di manzo, al brandy vecchio e pepe nero. Oppure  
con formaggio (almogrote) caramellato, 28,50 €

Oppure con foie gras d'anatra e Pedro Ximénez, 35,00 €

\*Oppure Piccoli filetti con patate, aglio e prezzemolo, 22,50 €

\*Solo nel servizio pranzo

### **Altre carni secondo la stagione.**

### La cucina dolce

Sfoglia di con mango e agrumi, 9,50 €

Ananas di la isola El Hierro, gelato al cocco e rum gel, 8,50 €

Il tradizionale uove mole canario, miele di palma e gelato gofio, 8,50 €

Sorbetto al limone, con cava e papaia, 7,00 €

Il nostro dessert di cioccolato, 9,50 €

Menu gastronomico stagionale per tavoli pieni.

Con o senza abbinamento di vini.

### Vini dolci

#### **Lanzarote**

Moscatel naturalmente dolce, 5,50 €

Malvasía naturalmente dolce, 5,50 €

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

Pedro Ximénez, Montilla Moriles 5,50 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 15,00 €

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.

*José Rodríguez*  
Chef propietario