



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

Montaditos de:

- De atún casero en aceite de oliva, pimentada, arropo, 8,90 €
- Anchoas de salazón, hortalizas escalibadas, olivada, 8,90 €
- Queso de cabra semí curado, anchoas, aguacate, 8,90 €
- Jamón Ibérico cebo, pan tomate y aceite de oliva, 8,90 €
- Sable de foie gras de pato, cebolleta caramelizada, 14,80 €

Enyesques para compartir

- | | 1 | 1/2 |
|--|-------|---------|
| Surtido de quesos seleccionados de Lanzarote, | 21,50 | 13,75 € |
| Mi-cuit de foie-gras de pato hecho en casa, | 23,60 | 14,80 € |
| Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco, | 13,50 | 9,75 € |
| Fritura de pescado local en supremas y padrón, | 18,80 | 12,40 € |
| Chocos (sepias) fritos a la andaluza, | 18,80 | 12,40 € |
| Pulpo con papas y nuestro mojo hervido, | 23,60 | 14,80 € |

- Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 11,80 €
- Papas locales arrugadas con nuestro mojo hervido, 7,50 €
- Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 14,50 €
- Verduras salteada, toque especiado, queso curado horneado, 18,00 €
- Revoltillo de verduras salteadas, langostinos, ibérico, 16,80 €
- *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, | 13,80 | 9,90 € |
| Langostinos salvajes salteados al aceite de pimienta palmera, guacamole, mesclúm de brotes, | 18,60 | 12,30 € |
| Queso de cabra templado con pipas, higos, nueces, arándanos; compota de tomates, reducción de miel de palma , | 16,00 | 11,00 € |

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, 23,80 €
- Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 23,80 €

*solo en servicio de almuerzos

José Rodríguez
Chef propietario



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

Del prado

- Pintada pechuga rustida rellena de queso de cabra curado salvia y verduras de temporada salteadas, 23,80 €
- Cerdo Ibérico presa rustida, piquillos confitados crujiente de ibéricos, 24,90 €
- Toro solomillo, con pimientas negras al brandy viejo, 29,50 €
- O con foie-gras de pato y Pedro Ximénez, 36,80 €
- *O vueltas y vira con ajos papas y perejil, 23,80 €

Otras carnes según temporada.

*solo en servicio de almuerzos

La cocina dulce

- Milhojas de mango e cítricos, 9,70 €
- 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, 9,70 €

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, 6,00 €
- Malvasía naturalmente dulce, 6,00 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage de los años, 25,00 €
- Pedro Ximénez de Añada, Montilla-Moriles, 6,00 €
- 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