



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

Tapas

- Hausgemachter Thunfisch in Olivenöl, gepfeffert, Arrope, 8,90 €
- Sardellen Filets, gebratenem Gemüse und Oliven, 8,90 €
- Ziegenkäse, Sardellen, Avocado, 8,90 €
- Jabugo Schinken, Tomaten, Olivenölbrot, 8,90 €
- Säbel Ente fioe-gras mit karamellisierten Zwiebeln, 14,80 €

Appetisers

1 1/2 (tapas)

- Verschiedene Lanzarote Käses, 21,50 13,75 €
- Mi-cuit Enten Foie-gras hausgemachte, 23,60 14,80 €
- Unsere Meeresfrüchte kroketten, 13,50 9,75 €
- Gebratene Fischfilets, kleines grüne Paprika, 18,80 12,40 €
- Tintenfische (Chocos) gebraten, 18,80 12,40 €
- Octopus, Kartoffeln, roter Mojo-Sauce, 23,60 14,80 €
- Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, 11,80 €
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce, 7,50 €
- Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen, 14,50 €
- Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse, 18,00 €
- Rührei mit Schinken, Garnelen, und Gemüse, 17,80 €
- *Eier mit Jabugo Schinken, Kartoffeln, 17,80 €

Salate

1 1/2

- Unser Cesar, Knospen von Salat, Apfel, Sellerie, Tomaten, aromatischem Crunch, Käsedressing und Basilikum, 13,80 9,90 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 18,60 12,30 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 16,00 11,00 €

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 €
- 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
COLÓN RESTAURANTES
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

Fléisch

Gebratenes Perlhuhn gefüllt mit Saisongemüse;
Ziegenkäse und Salbei, 23,80 €

Schwarzes iberisches Schweinefleisch (Presa) bei niedriger
temperatur, kandierte Piquillo-Paprikaschoten, 24,90 €

Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und
alt Weinbrandsauce, 29,50 €

Oder mit Ente foie-gras und Pedro Ximenez, 36,80 €

*Oder Kleine Filets, Knoblauch, Kartoffeln, Petersilie, 23,80 €

Anderen Fleischsorten je nach Saison.

*Sie werden nur während der Mittagspause serviert.

Nachspeisen

Blätterteig mit Mango und Zitrus, 9,70 €

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, 9,70 €

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

Süßweine

Lanzarote

Moscatel naturalmente dulce, 6,00 €

Malvasía naturalmente dulce, 6,00 €

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

Pedro Ximénez de Añada, Montilla Moriles, 6,00 €

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
Chef propietario*