



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

### Tapas sur pain grillé:

- Thon maison à l'huile d'olive, poivré, arrope, 8,90 €
- Anchois au sel, légumes rôtis, d'olive vinaigrette, 8,90 €
- Formage de chèvre, anchois au sel, avocat, 8,90 €
- Jambon Ibérico, tomate et huile d'olive, 8,90 €
- Sablé de foie gras avec à l'oignon caramélisé, 14,80 €

### À partager, des rations 1 tapas

- Assortiment fromages sélectionnés de Lanzarote, 21,50 13,75 €
- Foie gras de canard mi-cuit maison 23,60 14,80 €
- Nos croquettes de fruits de mer, 13,50 9,75 €
- Poissons locaux frits avec petits poivrons, 18,80 12,40 €
- Seiche frite à l'Andalou sienne, 18,80 12,40 €
- Poulpe avec pommes de terre et mojo chaud, 23,60 14,80 €
- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 11,40 €
- Pommes de terre bouillies locales avec le mojos. 7,50 €
- Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 14,50 €
- Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 18,00 €
- Œufs brouillés, légumes sautés, crevettes, jambon, 17,80 €
- \*Œufs, Jambon ibérique, pommes de terre, 17,80 €

### Des salades 1 1/2

- Nos César, bourgeons de laitue, pomme, céleri, tomates, aromates croustillants, leur vinaigrette au fromage et basilic, 13,80 9,90 €
- Crevettes sauvages sautées à l'ail, guacamole et mesclun, 18,60 12,30 €
- Fromage de chèvre tempéré aux pipes, figues, noix, myrtilles; douce tomate, 16,00 11,00 €

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

## *Viandes*

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et sage légumes, pommes de terre confites, 23,80 €

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, 29,50 €

Filet de bœuf avec foie gras de canard et Pedro Ximénez, 36,80 €

\*Petits filet de bœuf à l'ail, pommes de terre et persil, 23,80 €

### **D'autres viandes en saison.**

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

## *Mets sucrés*

Feuilleté avec les mango et des agrumes, 9,70 €

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, 9,70 €

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

## *Vins doux*

### **Lanzarote**

Moscatel naturellement dulce, 6,00 €

Malvasía naturellement dulce, 6,00 €

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

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

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*