



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

Tapas su pane tostato:

- Tonno fatto in casa in olio d'oliva, pepato, arropo, 8,90 €
- Acciughe, verdure arrosto e olive vinaigrette, 8,90 €
- Formaggio di capra semi-stagionato, acciughe e avocado, 8,90 €
- Jabugo prosciutto, pane pomodoro e olio d'oliva, 8,90 €
- Sable di foie-gras con cipolla caramellata, 14,80 €

Per condividere

1 Tapas

- Selezione di formaggi delle Lanzarote 21,50 **13,75 €**
- Mi-cuit di foie-gras d'anatra fatto nella casa, 23,60 **14,80 €**
- Le nostre crocchette di frutti di mare, 13,50 **9,75 €**
- Pesce locale fritti e piccoli peperoni verdi, 18,80 **12,40 €**
- Seppie fritte alle andaluso, 18,80 **12,40 €**
- Polpo con patate e mojo canario rosso e caldo, 23,60 **14,80 €**
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, 11,80 €
- Papas arrugadas, patate locali con mojo canario caldo, 7,50 €
- Le tradizionale gamberi all'aglio, 14,50 €
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, 18,00 €
- Strapazzate di uova, verdure, gamberi e prosciutto, 17,80 €
- *Uova con prosciutto iberico, patate, 17,80 €

Insalate, di

1 1/2

- Il nostro Cesar, gemme, mela, sedano, pomodori, con aromi croccanti, salsa diformaggio e basilico, 13,80 **9,90 €**
- Gamberetti selvaggio saltati con aglio, guacamole e mesclun, 18,60 **12,30 €**
- Formaggio di capra temperato con pipe, fichi, noci, mirtilli; composta di pomodoro, 16,00 **11,00 €**

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 €
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, 23,80 €

*Solo nel servizio pranzo

José Rodríguez
Chef propietario



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

Carne

Petto di pintada arrosto ripieno di formaggio di capra stagionato
salvia saltata e verdure di stagione, 23,80 €

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, 29,50 €

Oppure con foie gras d'anatra e Pedro Ximénez, 36,80 €

*Oppure Piccoli filetti con patate, aglio e prezzemolo, 23,80 €

*Solo nel servizio pranzo

Altre carni secondo la stagione.

La cucina dolce

Sfoglia di con mango e agrumi, 9,70 €

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, 9,70 €

Menu gastronomico stagionale per tavoli pieni.

Con o senza abbinamento di vini.

Vini dolci

Lanzarote

Moscatel naturalmente dolce, 6,00 €

Malvasía naturalmente dolce, 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 €

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*