

La Puntilla-Colon

Nuestra Cocina de producto, desde 1987

Enyesques para compartir

- Surtido de quesos seleccionados de Lanzarote, 24,90. (1/2) 17,50 €
- Anchoas 00(4 Ud.), pan de aceite, ajo tomate y olivada, 16,70 €
- Jamón Ibérico de campo, pan ecológico, tomate, AOVE, 15,80 €
- Croûton integral, foie caramelizado, cebolla roja compotada, 18,70 €
- Mi-cuit de de pato hecho en casa, con su chutney, 24,60 €

Nuestros fritos en aceite de oliva

- Croquetas, de pescado de roca, mariscos, verduras, (8u), 15,80 €
- Fritura de pescado local supremas en tempúra y padrón, 19,90 €
- Chocos (sepias) fritos a la andaluza, 18,50 €

Y Otros

- Pulpo con nuestro mojo hervido, cama de batata, yuca, 22,60 €
- Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro, 13,50 €
- Papas bonitas con nuestro mojo hervido, 9,90 €
- Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo, 17,80 €
- Verduras salteada, toque especiado, queso curado horneado, 18,70 €
- Huevos de corral con verduras, setas, jamón ibérico, 19,90 €

Las ensaladas

- Nuestra Cesar, cogollos, mesclúm, manzana, apio, tomates secos queso curado, aromáticas crujientes y su vinagreta, 14,80 €
- Langostinos salvajes salteados al aceite de pimienta palmera, guacamole, mesclúm, 17,90 €
- Queso de cabra templado con pipas, higos, nueces, arándanos, compota de tomates, reducción de miel de palma , 16,00 €

Del mar

- *Fideos caldosos como un guiso marinero, 21,40 €
- *Arroz negro meloso con sus tallarines de calamar, 21,40 €
- Pescados locales según marea.**
- Nuestro pescado local a los mojos, batata, papas, yuca, 27,80 €
- Bacalao cocinado a baja temperatura con un pil-pil ligero, 24,90 €
- Langostinos salvajes y verduras en tempúra con agridulce de soja, 28,00 €

Servicio de pan de masa madre ecológico, 1,70 €

*solo en servicio de almuerzos

José Rodríguez
Chef propietaria

La Puntilla-Colon

Nuestra Cocina de producto, desde 1987

Del prado

- Pintada pechuga rustida rellena de queso de cabra curado salvia y verduras de temporada salteadas, 24,80 €
- Cerdo Ibérico presa a baja temperatura, piquillos confitados crujientes de ibéricos, 25,90 €
- Toro solomillo, con pimientas negras al brandy viejo, 29,50 €
- O con foie-gras de pato y caramelo de Pedro Ximénez, 36,80 €

Otras carnes según temporada.

La cocina dulce

- Milhojas de mango, e cítricos, 11,00 €
- Piña local, helado de coco, gelificado de ron, 9,50 €
- Huevo mole, guarapo, helado y su tierra de gofio, 9,50 €
- Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya, 8,00 €
- Solo chocolate cinco texturas, 12,50 €

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, 8,00 €
- Malvasía naturalmente dulce, 8,00 €
- El Grifo, Canarí, solera malvasía, coupage de los años, 25,00 €
- Pedro Ximénez de Añada, Montilla-Moriles, 8,00 €
- 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