

La Puntilla-Colon

unser Küchenprodukt, seit 1987

Appetisers

- Verschiedene Lanzarote Käses, 24,90. (1/2) 17,50 €
- Sardellen 00 (4 Stück), Ölbrot, Knoblauchtomate, Tapenade, 16,70 €
- Iberischer Landschinken mit Bio-Brot, Tomate, EVOO, 15,80 €
- Karamellierte Foie, Vollkorn-Croûton, Zwiebeln in Kompott, 18,70 €
- Hausgemachtes Entensfoie-gras-Mi-Cuit mit Chutney, 24,60 €

unser in Olivenöl frittiert

- Unsere Meeresfrüchte und gemüse kroketten, 15,80 €
- Gebratene Fischfilets in Tempura mit Padrón Paprikas, 19,90 €
- Gebratener Tintenfisch nach andalusischer Art, 18,50 €

und andere

- Oktopus mit unserem Mojo, Süßkartoffel und Yucca, 22,60 €
- Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, 13,50 €
- (Papas arrugadas) Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce, 9,90 €
- Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen, 17,80 €
- Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse, 18,70 €
- Bio-Eier mit Gemüse, Pilzen, iberischem Schinken, 19,90 €

Salate

- Unser Cesar, Knospen von Salat, Apfel, Sellerie, Tomaten aromatischem Crunch, Käsedressing und Basilikum, 14,80 €
- Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm, 17,90 €
- Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc., 16,00 €

Meer

- *Nudeln mit Meeresfrüchten, Matrosen-Stil, 21,40 €
- *Schwarzer Reis mit Tintenfisch als Risotto, 21,40 €
- Lokale Fisch durch Flut.**
- Lokaler Fisch mit Mojos, Süßkartoffel, Kartoffeln, Yucca, 27,80 €
- Kabeljau gekocht bei niedrigen temperaturen, leichten Pil-Pil, Gemüse der Saison, 24,90 €
- Gebratene Wildgarnelen und Gemüse in Tempura mit süß-saurer Sojasauce, 28,00 €

Bio-Sauerteigbrot-Service, 1,70 €

*Sie werden nur während der Mittagspause serviert.

José Rodríguez
Chef propietario

La Puntilla-Colon

Unser Küchenprodukt, seit 1987

Fleisch

Gebratenes Perlhuhn gefüllt mit Saisongemüse;

Ziegenkäse und Salbei, 24,80 €

Schwarzes iberisches Schweinefleisch (Presa) bei niedriger
temperatur, kandierte Piquillo-Paprikaschoten, 25,90 €

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

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

Anderen Fleischsorten je nach Saison.

Nachspeisen

Blätterteig mit Mango und Zitrus, 11,00 €

Piña Colada (Ananás, Kokosnuss-Eis, Run Gel), 9,50 €

Egg Mole, Guarapo, Eis Gofio, 9,50 €

Zitronensorbet Champagner und Papaya, 8,00 €

Unser Dessert aus Schokolade fünf Texturen, 12,50 €

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

Süßweine

Lanzarote

Moscatel naturalmente dulce, 8,00 €

Malvasía naturalmente dulce, 8,00 €

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

Pedro Ximénez de Añada, Montilla Moriles, 8,00 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Hungría, 15,00 €

Ohne 7,00% i. g. ích. c.

**Alle unsere Gerichte können Spuren von allergenen Produkten
enthalten, sie stehen den Kundenentwicklungsblättern zur
Verfügung.**

José Rodríguez
Chef propietario