

## La Puntilla-Colón

Notre produit de cuisine, depuis 1987

### Entrées

- Fromages sélectionnés de Lanzarote, 24,90. <sup>(1/2)</sup> 17,50 €
- Anchois 00 (4 unité), pain à l'huile, ail tomate, tapenade, 16,70 €
- Jambon de pays ibérique avec pain bio, tomate, EVOO, 15,80 €
- Croûton de blé entier, foie caramélisé, compote d'oignons, 18,70 €
- Foie gras de canard mi-cuit maison, avec son chutney, 24,60 €

### Nos frites à l'huile d'olive

- Croquettes, poissons de roche, fruits de mer, légumes, <sup>(8u)</sup>, 15,80 €
- Suprême de poisson local en tempura et Padrón poivrons, 19,90 €
- Seiche frite à l'andalouse, 18,50 €

### Et autres

- Poulpe avec notre mojo bouilli, lit de patate douce, yucca, 22,60 €
- Fromage de Fuerteventura rôti avec du mojo de coriandre, 13,50 €
- (Papas Arrugadas) pommes de terre locales avec le mojo. 9,90 €
- Plat traditionnel de crevettes à l'ail, 17,80 €
- Légumes sautés, touche épicée, fromage séché 18,70 €
- Œufs bio aux légumes, champignons, jambon ibérique, 19,90 €

### Les salades

- Nos César, bourgeons de laitue, pomme, céleri, tomates, aromates croustillants, leur vinaigrette au fromage et basilic, 14,80 €
- Crevettes sauvages sautées à l'ail, guacamole et mesclun, 17,90 €
- Fromage de chèvre tempéré aux pipes, figues, noix, myrtilles; douce tomate, 16,00 €

### De la mer

- \*Nouilles moelleuses comme un ragoût de fruits de mer, 21,40 €
- \*Riz noir aux seiches avec nouilles de calamars, 21,40 €

### **Poissons locaux selon la pêche**

- Notre poisson local aux mojos, patate douce, pommes de terre, yucca, 27,80 €
- Morue cuit à basse température avec un léger pil-pil et légumes de saison, 24,90 €
- Crevettes sauvages et légumes tempura au soja agri-doux, 28,00 €
- Service de pain au levain bio, 1,70 €

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

*José Rodríguez*  
Chef propietario

# La Puntilla-Colón

Notre produit de cuisine, depuis 1987

## *Viandes*

Suprême de poulet pintade farci au fromage de chèvre et sage légumes, pommes de terre confites, 24,80 €

Presa de porc noir ibérique à basse température, piments piquillos confits croustillant de chorizo, 25,90 €

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 €

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

## *Mets sucrés*

Feuilleté avec les mango et des agrumes, 11,00 €

Ananas, glacée coco, rhum gélifiée, 9,50 €

Mole (œuf sabaglione) au miel de palma, crème glacée gofio, 9,50 €

Sorbet au citron et à la papaye arrosé au champagne, 8,00 €

Notre dessert au chocolat cinq textures, 12,50 €

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

## *Vins doux*

### **Lanzarote**

Moscatel naturellement dulce, 8,00 €

Malvasía naturellement dulce, 8,00 €

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

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

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*