

La Puntilla-Colon

Il nostro prodotto per la cucina, dal 1987

Antipasti

- Selezione di formaggi delle Lanzarote, € 24,90. (1/2) € 17,50
- Acciughe 00 (4 unità), pane all'olio, pomodoro all'aglio, tapenade, € 16,70
- Prosciutto iberico di campagna con pane biologico, pomodoro, olio EVO, € 15,80
- Crostino integrale di foie caramellata con cipolla rossa in composta, € 18,70
- Mi-cuit di foie gras d'anatra fatto in casa, con il suo chutney, € 24,60

I nostri fritti in olio d'oliva

- Crocchette, pesci di scoglio, frutti di mare, verdure, (8u), € 15,80
- Ottima frittura di pesce locale in tempura e Padrón peperoni, € 19,90
- Seppie fritte all'andalusa, € 18,50

E altri

- Polpo con il nostro mojo, patate dolci e yucca, € 22,60
- Formaggio di Fuerteventura arrosto con mojo canario di coriandolo, € 13,50
- (Papas arrugadas) patate locali con mojo canario caldo, € 9,90
- Le tradizionale gamberi all'aglio, € 17,80
- Verdure saltate, tocco piccante, formaggio stagionato, € 18,70
- Uova biologiche con verdure, funghi, prosciutto iberico, € 19,90

Le insalate

- Il nostro Cesar, gemme, mela, sedano, pomodori, con aromi croccanti, salsa diformaggio e basilico, € 14,80
- Gamberetti selvaggio saltati con aglio, guacamole e mesclun, € 17,90
- Formaggio di capra temperato con pipe, fichi, noci, mirtilli; composta di pomodoro, € 16,00

Mare

- *Ragú del pescatore (cappellini e frutti di mare), € 21,40
- *Riso nero con le strisce calamari, € 21,40

Pesce locale dalla marea.

- Il nostro pesce locale con mojo, patate dolci, patate, yucca, € 27,80
- Baccalà cotto a bassa temperatura con un leggero pil-pil verdure di stagione, € 24,90
- Gamberetti selvaggio e verdure fritti in tempura con agrodolce di soia, € 28,00

Servizio di pane biologico a lievitazione naturale, € 1,70

*Solo nel servizio pranzo

La Puntilla-Colon

Il nostro prodotto per la cucina, dal 1987

carní

Petto di pintada arrosto ripieno di formaggio di capra stagionato
salvia saltata e verdure di stagione, € 24,80

Filetto (presa) di maiale iberico nero a bassa temperatura, peperoni piquillo
confit, chorizo croccante, € 25,90

Filetto di manzo, al brandy vecchio e pepe nero, € 29,50

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

Altre carni secondo la stagione.

La cucina dolce

Sfoglia di con mango e agrumi, € 11,00

Ananas di la isola El Hierro, gelato al cocco e rum gel, € 9,50

Il tradizionale uove mole canario, miele di palma e gelato gofio, € 9,50

Sorbetto al limone, con cava e papaia, € 8,00

Il nostro dessert di cioccolato cinque texture, € 12,50

Menu gastronomico stagionale, per tavoli pieni.

Con o senza abbinamento di vini.

Vini dolci

Lanzarote

Moscatel naturalmente dolce, € 8,00

Malvasía naturalmente dolce, € 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

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.

Chef propietario