



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

### Otros de temporada

- \*Tomates locales, ventresca casera de atún, cebolleta, olivas, 11,90 €  
\* Local tomatoes, homemade tuna belly, onion, olives
- \*Jurel ligeramente ahumado en casa, tartare de tomates locales, 16,80 €  
Mackerel slightly smoked at home, tomato tartare  
Gamba blanca de Huelva a la plancha. 21, 60 €  
Grilled white shrimps from Huelva.
- \*Atún (patudo) solomillo, compota de cebolla local, padrón, tapenade, 19,90 €  
Tuna (bigeye) sirloin, local onion compote, padrón peppers, tapenade
- \*Mero lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de shiitakes, 23,50 €  
Grouper loins, & mushrooms ragout and asparagus, shiitakes emulsion
- \*Otros pescados a los mojos y batata. O con ajada, 19, 90 €  
Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos. Or with fried garlic
- Presa de cochino negro rustida, chorizo, cremoso de coliflor, piquillos, 20, 80 €  
Presa of roasted black pig, crispy chorizo, creamy cauliflower, piquillo peppers
- Entrecôte de vacuno mayor madurado, piquillos reasados, (400/ 450 g), 28, 80 €  
Entrecôte matured beef, roasted piquillo peppers
- \*Fresones estofados con romero, helado de yogurt de cabra, guirlache, 5,80 €  
Strawberries with rosemary, ice cream of goat yogurt, guirlache

### Gastronómico / Gastronomic menu

- \*Jurel ligeramente ahumado en casa, tartare de tomates locales  
Mackerel slightly smoked at home, tomato tartare
- \*Atún (patudo) solomillo, compota de cebolla local, padrón, tapenade  
Tuna (bigeye) sirloin, local onion compote, padrón peppers, tapenade
- Cherne local lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de shiitakes  
Grouper loins, & mushrooms ragout and asparagus, shiitakes emulsion
- Presa de cochino negro rustida, chorizo, cremoso de coliflor, piquillos  
Presa of roasted black pig, crispy chorizo, creamy cauliflower, piquillo peppers
- Fresones estofados con romero, helado de yogurt de cabra, guirlache  
Strawberries with rosemary, ice cream of goat yogurt, guirlache  
Solo chocolate  
Our dessert of chocolate

Menú solo por mesas completas, € 50, 00. Con maridaje € 65,00 + 6,5% i. g. i. c.

José Rodríguez  
Chef propietario