



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

Otros de temporada

- *Jurel ligeramente ahumado en casa, tartare de tomates locales, 15, 80 €
Mackerel slightly smoked at home, tomato tartare
- Cebiche de gambas blancas y calamar sahariano, picadillo de aguacate, 18, 90 €
Cebiche of white shrimps and Saharan squid and avocado salad
- Gamba blanca de Huelva a la plancha. 21, 60 €
Grilled white shrimps from Huelva
- Foie-gras de pato a la plancha, chalotas glaseadas en vino tinto, manzana verde, 19, 00 €
Grilled duck foie gras, glazed shallots in red wine, green apple
- *Atún (patudo) solomillo, compota de cebolla local, pimientos, olivada, 21, 90 €
Tuna (bigeye) sirloin, local onion compote, peppers, olive
- Rape con langostinos y verduras salteadas con el jugo de su coral, 23, 80 €
Monkfish with prawns and vegetables sautéed with coral oil
- *Otros pescados a los mojos y batata. O con ajada, 21, 40 €
Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos. Or with fried garlic
- Presa de cochino negro rustida, chorizo, papa bonita trufada, piquillos, 20, 80 €
Roasted presa of black pig, crispy chorizo, truffle potatoes, piquillos
- *Higos de temporada horneados al ron, helado requesón, yogurt de cabra, crumble, 5, 90 €
Seasoned figs with rum caramelized with goat (goat cottage cheese) ice cream, crumble

Culmen 2011, bodegas Lan Rioja (mejor vino tinto 2019) 51, 80 €

Gastronómico / Gastronomic menu

- *Jurel ligeramente ahumado en casa, tartare de tomates locales
Mackerel slightly smoked at home, tomato tartare
- Foie-gras de pato a la plancha, chalotas glaseadas en vino tinto, manzana verde
Grilled duck foie gras, glazed shallots, green apple
- *Atún (patudo) solomillo, compota de cebolla local, padrón, olivada
Tuna (bigeye) sirloin, local onion compote, padrón peppers, tapenade
- Presa de cochino negro rustida, papa bonita trufada chorizo, piquillos
Presa of roasted black pig, truffle potatoes, crispy chorizo, peppers
- *Higos de temporada horneados al ron, helado de requesón y yogurt de cabra, crumble.
Seasoned figs with rum caramelized with goat (goat cottage cheese) ice cream, crumble
- 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