



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

Carta Menú de temporada de caza
A partir del 21 del 10 del 2019

- * Corzo lomo ligeramente ahumado, queso curado, aceite de romero, piñones. 18, 90 €
Lightly smoked loin deer at home (carpaccio) goat cheese, pine nuts
- Perdiz de campo escabechada, tartare de manzana, granadas, brotes. 17, 50 €
Marinated partridge salad, apple tartare, pomegranates, sprouts
- * Raviolón de faisán su jugo con trompetas y hojas tiernas de espinacas. 9, 80 €
Pheasant ravioli its juice with trumpet mushrooms and spinach leaves
- Perdiz en escabeche ligero con fabes verdinas estofadas y kale. 18, 70 €
Light pickled partridge with stewed green beans and kale
- * Merluza local en lomos con ragout de setas de temporada. 24, 90 €
Local hake on loins with, seasonal mushrooms ragout
- Perdiz roja de tiro rustida con niscalos y virutas de foie y trufa. 24, 70 €
Roasted red partridge with truffle and foie
- Faisán suprema rellena de verduritas y boletus, su jugo trufado. 23, 60 €
Pheasant breast stuffed with vegetables and wild mushrooms
- Pato Canetón asado en dos texturas su jugo con miel y pomelo. 24, 90 €
Roasted Canetón duck in two textures its juice with honey and grapefruit
- * Conejo de monte y alcachofas, arroz en paella, 18, 80 €
Wild rabbit paella with artichokes
- Ciervo civet de con sus vegetales, papas bonitas trufadas. 19, 70 €
Civet deer with its vegetables, truffles potatoes
- Ciervo lomo asado su jugo de oporto y boletus. 24, 60 €
Roasted loin deer its port and boletus juice
- Jabalí presa rustida, piquillos, papas trufadas tierra de chorizo. 21, 90 €
Wild boar steak (presa) roasted, trifled potatoes, piquillos
- * Jabalí joven costillar horneado, higos, orejones, ciruelas en Pedro Ximénez, 21,90 €
Young wild boar roasted ribbed, figs, dried apricots, plums, in Pedro Ximénez
- * Culis de membrillo, queso de cabra curado y su helado. 5,80 €
Quince Coulis, cheese, ice cream
- * Castañas caramelizadas, sopa de chocolate y lima, cremoso de vainilla. 5,80 €
Chestnuts, chocolate and lime soup, creamy vanilla
- * Menú degustación, 59,90 € Maridado sus con vinos, 75,00 € + 6,5% I.G.I.C.

* Tasting menu, with wines

José Rodríguez
Chef propietario