



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

De temporada

Jamón de bellota 100%, Unión Alosnera Huelva, con su regaña, 19,80, (1/2) 12,40 €
Ibérico ham 100%, Unión Alosnera Huelva

*Cebiche de gambas blancas y calamar, picadillo de aguacate, 18,90 €
Cebiche of white shrimps, squid & avocado salad

*Alcachofas confitadas, virutas de foie-gras de pato, reducción de listán negro, 13,40 €
Artichokes, duck foie gras, red wine reduction.

*Salmonetes lomos ragú de setas y espárragos, emulsión de boletus, 22,50 €
Red mullets on loins with, seasonal mushrooms & asparagus 'ragout

*Atún rojo asado sobre vizcaína clásica, padrón, 23,90 €

Roasted blue fin tuna over red pepper sauce, fried Padrón peppers.

Otros pescados a los mojos y batata. O con ajada, 21,40 €

Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos. Or with fried garlic

*Raviolón de rabo de toro trufado, cremoso de coliflor, 18,40 €

Truffle oxtail ravioli, creamy cauliflower

*Culís de membrillo, queso de cabra curado y su helado. 5,80 €

Quince Coulis, cheese, ice cream

*Chocolate mousse, mango coulis, espuma de coco, 5,80 €

Chocolate mousse, mango coulis, coconut foam

*Menú degustación, 50,00 € Maridado con sus vinos, 65,00 € + 7 % I.G.I.C.

*Tasting menu, with wines

Por encargo para servir aquí, O para llevar

Previa reserva de 24 a 48 horas

Arroz negro de chocos en paella, p. p. 15,50 €

Arroz de pescado y mariscos (el del señorito) en paella, p. p. 16,90 €

Pieza de pescado al horno o a la sal mínimo 2 comensales, precio al peso

Solomillo broche mínimo 2 comensales, bearnesa, p.p. 22,70 €

Paletilla de cordero a baja temperatura, 25,50 €

Cuartos de cabrito asado a la cuchara al peso, (en temporada)

José Rodríguez
Chef propietario