



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

### De temporada

\*Jurel ligeramente ahumado en casa, tartare de tomates y albahaca, 16,80 €  
Homemade lightly smoked horse mackerel, local tomato tartare

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

\*Tartar de atún rabil (tunnus albacores), huevos de salmón, 14,70 €  
Yellow fin tuna tartare (tunnus albacores), salmon roe

\*salmonetes lomos ragú de setas y espárragos, emulsión de chantarelas, 24,80 €  
Red mullet on loíns with, seasonal mushrooms & asparagus ragout

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

Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos sauce, Oder with fried garlic

Atún rabil lomo planchado, compota de cebolla local, olivada, 19,60 €

Grilled yellow fin tuna, local onion compote, tapenade

\*vaca Betanzos (gallega) el lomo planchado, piquillos reasados (350 g), 29,70 €  
Galician Betanzos loin of cow grilled

\*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**

Prevía 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