



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

### **Menú A**

#### **Bienvenida**

Chips vegetales

#### **Pica-pica**

Jamón ibérico, pan tomate y aceite de oliva  
(1 x comensal)

Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro  
(Ración por cada 4 comensales)

Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco  
(Ración por cada 4 comensales)

Champiñones al ajillo con tropezones de jamón y langostinos  
(Ración por cada 4 comensales)

Chocos (sepias) fritos a la andaluza  
(Ración por cada 4 comensales)

Fritura de pescado de barquillo y pimientos de padrón  
(Ración por cada 4 comensales)

Novillo solomillo, vueltas y vira con ajos, papas y perejil  
(Ración por cada 4 comensales)

Chocolate, coco, mango

Café

#### **Bodega**

Copa de bienvenida

Pita Verdejo ecológico, criado sobre lías, Rueda

Nube de Leza García, Maturana, Tinta fina, Rioja

Agua mineral



José Rodríguez - Chef propietario



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

### Menú B

Bienvenida

Chips vegetales

### Pica-pica

Ventresca de atún casera, pimentada, arrope  
(1 por comensal)

Nuestra Cesar, cogollos, manzana, apio, crujientes de aromáticas, queso curado  
(Ración por cada 4 comensales)

Revoltillo de verduritas salteadas, langostinos, Jabugo  
(Ración por cada 4 comensales)

Chocos (sepias) fritos a la andaluza  
(Ración por cada 4 comensales)

Pulpo con papas y nuestro mojo hervido  
(Ración por cada 4 comensales)

Cerdo ibérico, secreto a la parrilla con papas en sartén, setas, padrón  
(Ración por cada 4 comensales)

Chocolate, coco, mango

Café

### Bodega

Copa de bienvenida

Pita Verdejo ecológico, criado sobre lías, Rueda

Nube de Leza García, Maturana, Tinta fina, Rioja

Agua mineral



José Rodríguez - *chef propietario*



LA PUNTILLA  
Colón Restaurantes  
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

## Menu C

### **Bienvenida**

Chips vegetales

Mi-cuit de foie-gras de pato hecho en casa  
Chutney de cítricos

Bocinegro planchado, a los mojos  
Batata de jable, vegetales

Presa de cochino negro a baja temperatura, tierra de chorizo  
Papas confitadas, piquillos

Piña Herreña, sorbete de coco  
Gelificado de Arehucas

Café

### Bodega

Copa de bienvenida  
Pita Sauvignon ecologico, Rueda  
Valtravieso, Tinto Fino, Ribera del Duero  
Agua mineral



José Rodríguez - Chef propietario



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

## Menú D

### **Bienvenida**

Chips vegetales

Langostinos salvajes al ajillo  
Guacamole y mesclúm

Cherme lomos, ragú de setas y espárragos  
Emulsión de shiitakes

Solomillo de novillo glaseado  
Con almogrote de tomates verdes caramelizado

Solo chocolate

Café

### **Bodega**

Copa de bienvenida  
Malvasía, blanco seco Lanzarote  
El Pájaro Rojo, El Bierzo, Mencia  
Agua mineral



José Rodríguez - *Chef propietario*



LA PUNTILLA  
Colón Restaurantes  
COMIDAS Y VINOS CON D.O.

## Menús Grupos y empresas 2023/24

### Precios Menús

#### Pica-Pica

Menú A	45,80 €
Menú B	49,60 €

#### Menús

Menú C	55,60 €
Menú D	59,80 €

No incluido el 7 % de I. G. I. C.

Teléfono 928816042

[reservas@lapuntillacomidas.es](mailto:reservas@lapuntillacomidas.es)

Esperando sean de su agrado

Un cordial saludo

*José Rodríguez*

