



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

De temporada *Season menu*

Aperitivos, Vermut Aguirre reserva, Cava O_Manzanilla La Guita, Sanlúcar, 5,50 €

Sardina ahumada sobre pan con tartar de aguacate, 14,90 €
Smoked sardine on bread with avocado tartar.

Cebiche de gambas blancas y calamar sahariano, pico de gallo, 24,70 €
Cebiche of white shrimps, Saharan squid & avocado salad (pico de gallo)

**Atún rojo (big eye) en tartar estilo oriental, 25,80 €*
Red tuna (thunnus obesus) in tartare, oriental style

**Mero lomos, ragú de setas, espárragos y su emulsión, 29,90 €*
Local grouper, mushroom and asparagus ragout.

**Atún rojo (big eye), compota de cebolla, olivada, 28,70 €*
Red tuna (big eye), onion compote, tapenade.

Confit de pato crujiente con higos en Pedro Ximénez y, espinacas, 24,90 €
Crispy duck confit with figs in Pedro Ximénez and spinach.

Carrilleras de jabalí en clásico civet de listán negra, 23,80 €
Wild boar cheeks in classic local red wine civet

**Plátano flambé, bizcocho al ron, helado de coco, 10,50 €*
Flambé banana, rum sponge cake, coconut ice cream

**Productos locales*
Local produce

Gastronómico / Gastronomic menu

Sardina ahumada sobre pan con tartar de aguacate
Smoked sardine on bread with avocado tartar

Cebiche de gambas blancas y calamar sahariano, pico de gallo
Cebiche of white shrimps, Saharan squid & avocado salad (pico de gallo)

**Atún rojo (big eye) en tartar estilo oriental*
Red tuna (thunnus obesus) in tartare, oriental style

Mero lomos, ragú de setas, espárragos y su emulsión
Local grouper, mushroom and asparagus ragout

Carrilleras de jabalí en clásico civet de listán negra
Wild boar cheeks in classic local red wine civet

Plátano flambé, bizcocho al ron, helado de coco
Flambé banana, rum sponge cake, coconut ice cream

Solo chocolate cinco texturas

Our dessert of chocolate five textures

Menú degustación, 72,00 €. Maridado sus con vinos, 100,00 € + 7% I.G.I.C.
Tasting menu. Paired with its wines.

**Nuestros platos más elaborados no los servimos al centro de la mesa, desean un picoteo nuestro jefe de sala le puede sugerir.*

José Rodríguez chef propietario