



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

De temporada con productos locales, Season menu

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

Jamón de bellota 100%, u. Alosnera Huelva, con su regaña, 23,80, (tapa) 13,50 €
Bellota ham 100% Unión Alosnera Huelva.

*Tomates locales, atún casero en aceite de oliva, olivada, 16,80, €
Local tomatoes with home tuna in olive oil, tapenade

Cebiche de gambas locales y calamar sahariano, pico de gallo, 28,80 €
Cebiche of white shrimps, squid & avocado salad.

Atún rojo (big eye) en tartar estilo oriental, 28,80 €
Red tuna (thunnus obesus) in tartare, oriental style

*Atún lomo bajo, u otros pescados a los mojos, 27,80 €
Tuna loin, or other fish in mojos

*Mero lomos asado con su salmorejo, papas bonitas, 29,80 €
Tuna loin, or other fish in mojos canaries sauces

Cabra en un guiso como un civete tradicional, vegetales. 21,00 €
Goat in a stew like a traditional civet, vegetables

Conejo confitado a baja temperatura en su marinada, salmorejo, 23, 00 €
Rabbit confit at low temperature in its marinade

Fresones estofados con romero, helado de requesón de cabra, 10,50 €
Seasonal cherries in brandy compote & goat's curd ice cream

*** Productos locales**

Local produce

Menú Gastronómico / Gastronomic menú

Con reserva previa/ By prior reservation.

(Almuerzo hasta las 14:00, Cena hasta las 21.00)

(Lunch until 2:00 p.m., Dinner until 9:00 p.m.)

*** Menú degustación, 85,00 € Maridado sus con vinos, 120,00 €**

*** Tasting menu, with wines**

+ 7% I.G.I.C.

** 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