

PUNTAPIEDRA

COAST CLUB & RESTAURANT

MENÚS  
GRUPOS

WWW.PUNTAPIEDRA.ES  
Av. de Villajoyosa, 6, 03016 Alicante

Restaurante y eventos / Restaurant and events: +34 965 035 219  
Reservados y VIP Coast Club / Reservations and VIP Coast Club: +34 616 891 154

# Menú

# MENORCA

## ENTRANTES

### **Focaccia de semillas con aove**

Seed Focaccia with EVOO

gluten, frutos secos, sésamo / gluten, nuts, sesame

### **Cogollos a la plancha con pollo de campo y parmesano**

Grilled Baby Gems with Free-Range Chicken and Parmesan

gluten, huevos, pescado, leche, mostaza, sulfitos

/ gluten, eggs, fish, milk, mustard, sulfites

### **Carpaccio de picaña, salsa tonnata y ensalada de portobello**

Picanha carpaccio, tonnata sauce and portobello salad

gluten, huevo, pescado, frutos secos, soja, sulfitos

/ gluten, egg, fish, nuts, soy, sulfites

### **Tartar de atún con tuétano asado y emulsión de ostra**

Tuna Tartare with Roasted Bone Marrow and Oyster Emulsion

pescado, soja, mostaza, sésamo, sulfitos, molusco

/ Fish, soy, mustard, sesame, sulphites, mollusc

## PRINCIPAL

### **Ribeye de vaca madurada**

Matured cow ribeye

## GUARNICIONES

### **Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras, cebolla morada y limón**

Refreshing Herb Salad with Capers, Red Onion, and Lemon

sulfitos / sulfites

### **Ensalada verde con cebolla tierna**

Green Salad with Spring Onions

## POSTRE

### **Capricho italiano con chocolate con leche y cafe**

Italian Caprice with Milk Chocolate and Coffee

gluten, huevos, soja, leche, frutos secos, sulfitos / Gluten, eggs, soy, milk, nuts, sulphites

**49.00€ por persona** (Bebidas no incluidas).

49,00€ per person (drinks not included).

# Menú

## FORMENTERA

### ENTRANTES

#### **Focaccia de semillas con aove**

Seed Focaccia with EVOO  
gluten, frutos secos, sésamo / gluten, nuts, sesame

#### **Tosta de sardina ahumada, anchoa, foie y manzana ácida**

Toast of caramelized puff pastry with smoked sardines, anchovies, foie and green apple  
gluten, huevo, pescado, leche, sulfitos / gluten, egg, fish, milk, sulfites

#### **Tomate rosa, servila curada y alcaparra crujiente, aliñado con una vinagreta de ajo asado**

Pink Tomato, Cured Amberjack, and Crispy Caper, dressed with a Roasted Garlic Vinaigrette  
pescado, sulfitos / fish, sulfites

#### **Stracciatella de bufala, higos confitados y kale crujiente**

Buffalo Stracciatella, Candied Figs, and Crispy Kale  
leche / milk

#### **Vieira napada con una crema de puerro ahumado, velo de guanciale y aceite de estragón**

Scallop topped with a smoked leek cream, guanciale veil and tarragon oil (ud)

### PRINCIPAL

#### **Atún rojo del Mediterráneo, (300g)**

Mediterranean Bluefin Tuna, (300g)  
gluten, pescado, soja / gluten, fish, soy

### GUARNICIONES

#### **Zanahorias a la brasa con crema de yogurt**

Grilled carrots with yogurt cream  
leche / milk.

#### **Ensalada verde con cebolla tierna**

Green Salad with Spring Onions

### POSTRE

#### **Crema catalana de piña y helado de coco**

Crema catalana de piña y helado de coco  
gluten, huevos, leche, frutos secos, sulfitos / gluten, eggs, milk, nuts, sulfites

**55.00€ por persona** (Bebidas no incluidas).

55,00€ per person (drinks not included).