



PUNTAPIEDRA

COAST CLUB & RESTAURANT


WWW.PUNTAPIEDRA.ES
Av. de Villajoyosa, 6, 03016 Alicante
Restaurante y eventos: 965 035 219
Reservados y VIP Coast Club: 616 891 154

ENTRANTES:

*(fríos y calientes)**+ hot and cold STARTERS+*

- | | | |
|---|--|--|
| <p>+ Salmorejo con crema de yema, gel de cebollino y virutas de jamón.
Salmorejo with yolk cream, chive gel and shavings of ham</p> |  | <p>9,00</p> |
| <p>+ Ensaladilla de merluza con quisquilla y aceite de espirulina con piparras.
Hake salad with shrimp and spirulina oil and piparra peppers.</p> |  | <p>15,00</p> |
| <p>+ Cogollo relleno de tartar de tomate aderezado con una vinagreta de mango y nube de queso comte. (ud)
Head cabbage stuffed with tomato tartar dressed with a mango vinaigrette and a cloud of comte cheese. (unit)</p> |  | <p>7,00</p> |
| <p>+ Carpaccio de picaña, salsa tonnata y ensalada de portobello.
Picanha carpaccio, tonnata sauce and portobello salad.</p> |  | <p>19,00</p> |
| <p>+ Steak tartar de ternera con blanquet de jalón sobre crujiente de patata.
Veal steak tartar with shank blanquet on crispy potato crust.</p> |  | <p>25,00</p> |
| <p>+ Croqueta de cangrejo picantita. (ud)
Spicy crab croquette. (unit)</p> |  | <p>3,50</p> |
| <p>+ Croqueta de cecina y queso de cabra. (ud)
Cecina and goat cheese croquette. (unit)</p> |  | <p>3,50</p> |
| <p>+ Caña de presa ibérica de bellota 5 Jotas.
Cured pork shoulder sausage 5 Jotas.</p> |  | <p>🌾 Ración 25,00 1/2 Ración 13,00</p> |
| <p>+ Jamón 5 Jotas.
5 Jotas ham.</p> |  | <p>🌾 Ración 30,00 1/2 Ración 18,00</p> |
| <p>+ Shiso en tempura con tartar de salmón y anguila ahumada, crema de aguacate y huevas de trucha.
Shiso in tempura with salmon tartar and smoked eel, avocado cream and trout roe.</p> |  | <p>11,00</p> |
| <p>+ Bimi en tempura con salsa agridulce y sésamo negro.
Bimi in tempura with sweet and sour sauce and black sesame seeds.</p> |  | <p>14,00</p> |

Para acompañar / To accompany

- | | | |
|---|--|-------------|
| <p>+ Focaccia de semillas con AOVE
Focaccia with seed and olive oil.</p> |  | <p>3,00</p> |
|---|--|-------------|

ENTRANTES:

*(fríos y calientes)**+ hot and cold STARTERS+*

- | | | |
|--|-----------|-------|
| + Navajas al pilpil con puré de hinojo, crema de limón y sal de ajo negro.
Razor clams in pilpil sauce with fennel puree, lemon cream and black garlic salt. | 🍷 🍷 🍷 | 9,00 |
| + Carabinero al ajillo con huevos fritos y sobrasada.
Garlic prawns with fried eggs and sobrassada sausage. | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 28,00 |
| + Calamar semiseco con una picaeta de ñora y tomate de Muchamiel.
Semi-dried squid with a picaeta of ñora and tomato from Muchamiel. | 🍷 🍷 🍷 | 29,00 |
| + Tosta de hojaldre caramelizado con sardina ahumada, anchoa, foie y manzana ácida.
Toast of caramelized puff pastry with smoked sardines, anchovies, foie and green apple. | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 8,50 |
| + Vieira napada con una crema de puerro ahumado, velo de guanciale y aceite de estragón (ud)
Scallop crusted with smoked leek cream, guanciale and tarragon oil. (unit) | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 7,00 |

ARROCES:

(servicio de mediodía. mínimo 2 personas)

+RICE+

(midday service. minimum two persons)

- | | | |
|---|-----------|-------|
| + Arroz seco de pluma de cerdo ibérico de bellota con ajos tiernos
Dry rice with acorn-fed Iberian pork feather with tender garlic | | 26,00 |
| + Arroz seco de carabinero con rape y carabineros
Dry shrimp rice with monkfish and prawns | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 27,00 |
| + Arroz meloso de bogavante
Mellow lobster rice | 🍷 🍷 🍷 🍷 | 31,00 |

Para acompañar / To accompany

- | | | |
|--|-----|------|
| + Focaccia de semillas con AOVE
Focaccia with seed and olive oil. | 🍷 🍷 | 3,00 |
|--|-----|------|





PRINCIPALES&PARRILLA:

+MAINS AND GRILL+


- | | | |
|--|--|-------|
| + Rodaballo a la beurre blanc de calamar y huevos de trucha.
Grilled turbot with squid Beurre Blanc and trout roe. |  | 24,00 |
| + Suquet de rape y almejas con morcón y patatitas.
Monkfish and clams suquet with morcon and potatoes |  | 23,00 |
| + Ventresca de atún a la brasa con bilbaina (150gr).
Grilled tuna belly fillet bilbaina style (150gr). |  | 27,00 |
| + Lenguado a la brasa con salsa meunière de alga codium.
Grilled sole with meuniere sauce codium algae. |  | 25,00 |
| + Espeto de pollo con tikka masala.
Chicken spit with tikka masala. |  | 19,00 |
| + Espeto de cordero con salsa de yogur y menta.
Lamb with yoghurt and mint sauce. |  | 22,00 |
| + Entraña de ternera a la brasa.
Grilled veal skirt steak. | | 21,00 |
| + Mollejas de ternera a la brasa sobre su demiglace.
Grilled veal sweetbreads on its demiglace. |  | 22,00 |
| + Pluma de cerdo ibérico de bellota.
Grilled Iberian flank. | | 23,00 |
| + Lomo bajo de wagyu A5 miyazaki (200gr).
Wagyu strip loin A5 miyazaki (200gr). | | 62,00 |

ELIGE TU GUARNICIÓN:

+CHOOSE YOUR SIDE DISHES+

- | | | |
|---|--|------|
| + Zanahorias a la brasa con crema de queso y su Pilpil.
Grilled carrots with cream cheese and pilpil. |  | 7,00 |
| + Puerro a la brasa con salsa romesco.
Grilled leek with romesco sauce. |  | 7,00 |
| + Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras, cebolla morada y limón.
Fresh herby salad with capers, red onion and lemon. |  | 7,00 |
| + Patatitas de río con emulsión de mojo rojo.
Parisian potato with red mojo. |  | 7,00 |

Para acompañar / To accompany

- | | | |
|---|--|------|
| + Focaccia de semillas con AOVE
Focaccia with seed and olive oil. |  | 3,00 |
|---|--|------|

PLATOS INFANTILES:

+KIDS COURSES+

Entrantes

- + **Crema de zanahoria.** 7,50
Carrot cream.
- + **Croquetas de pollo. (ud)** 2,50
Chicken croquettes. (unit)
- + **Ensalada verde.** 5,50
Green salad.


Principales

- + **Pasta con tomate o mantequilla.** 8,00
Pasta with tomato sauce or butter.
- + **Solomillo a la plancha con patatas o verdura.** 15,00
Grilled sirloin steak with potatoes or vegetables
grilled.
- + **Pescado a la plancha con patatas o verdura.** 15,00
Fish with potatoes or vegetables.

Postres

- + **Helado de chocolate, mantecado o turrón.** 5,50
Chocolate, mantecado or nougat ice cream.
- + **Fruta de temporada.** 5,50
Seasonal fruit.

Para acompañar / To accompany

-
- + **Focaccia de semillas con AOVE** 3,00
Focaccia with seed and olive oil. 

POSTRES:

+DESSERT+

- | | | |
|---|---|--------------|
| <p>+ Flan cremoso de nata con chantilly cítrica.
Creamy flan with citric whipped cream.</p> |  | <p>7,50</p> |
| <p>+ Piña rellena de crème brûlée y helado de coco.
Pineapple filled with crème brûlée and coconut ice cream.</p> |  | <p>12,00</p> |
| <p>+ Cremoso de chocolate con su helado, avellana y perlas de AOVE.
Creamy chocolate cream with its ice cream, hazelnut and EVOO pearls.</p> |  | <p>9,50</p> |
| <p>+ Torrija de brioche infusionada en Baileys con helado almendra tierna.
Caramelized brioche french toast infusioned in Baileys with soft almond ice cream.</p> |  | <p>8,00</p> |
| <p>+ Sorbete de agua de Valencia.
Valencia water sorbet.</p> |  | <p>7,00</p> |
| <p>+ Sorbete de agua de daiquiri.
Daiquiri sorbet.</p> |  | <p>7,00</p> |

ALÉRGENOS:

+ALLERGENS+



PUNTAPIEDRA

COAST CLUB & RESTAURANT

VINOS

+WINES+

VINOS

+WINES+

GNEROSOS

	COPA	BOTELLA
Tío Pepe Fino en rama <i>D.O. Jerez-Xéres Sherry</i>	4€	24€
Manzanilla Pastora pasada en rama <i>D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda</i>	5€	30€
Oloroso Alfonso <i>D.O. Jerez-Xéres Sherry</i>	4€	24€
Leonor Palo Cortado <i>D.O. Jerez-Xéres Sherry</i>	6€	30€

ESPUMOSOS

La Finca <i>Conca del Riu Anoia</i>		39€
De Nit <i>Conca del Riu Anoia</i>		36€
A.T. Roca Brut Nature <i>D.O. Penedes</i>		32€
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Champagne</i>		160€
Laurent Perrier Millèsimé Brut <i>Champagne</i>		160€
Laurent Perrier Blanc de Blancs <i>Champagne</i>		175€
Laurent Perrier La Cuvée Brut <i>Champagne</i>	14€	85€
Billecart Salmon Brut Reserve <i>Champagne</i>		95€
Billecart Salmon Brut Rosé <i>Champagne</i>		145€
Krug Rosé <i>Champagne</i>		480€
Krug Grande Cuvée <i>Champagne</i>		350€
Krug Magnum <i>Champagne</i>		1.200€
Telmont Reserve Brut <i>Champagne</i>		140€
Telmont Reserve Rosé <i>Champagne</i>		165€

VINOS

+WINES+

ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
Piper Heidsieck Brut <i>Champagne</i>		80€
Piper Heidsieck Rosado <i>Champagne</i>		95€
Bollinger Grande Cuvée <i>Champagne</i>		95€
Dom Pérignon <i>Champagne</i>		350€
Louis Roederer Cristal <i>Champagne</i>		450€
Ars Collecta Blanc de blancs <i>D.O. Cava</i>	7€	39€
Ars Collecta Rosé <i>D.O. Cava</i>	7€	39€
Moët Chandon Brut Imperial <i>Champagne</i>	10€	98€
Moët Rosé <i>Champagne</i>		125€
Moët Ice Imperial <i>Champagne</i>		150€
Moët Ice Rosé <i>Champagne</i>		150€
Moët Rosé <i>Champagne</i>		125€
Chandon Garden Spritz <i>Champagne</i>		48€

BLANCOS

Luis XIV macedo con sus hollejos <i>Orange Wine. D.O. Alicante</i>		29€
Pureza Amphora <i>D.O. Alicante</i>		35€
Pazo San Mauro Albariño <i>D.O. Rías Baixas</i>		35€
Louis Moreau Chablis <i>AOC Chablis. Francia</i>		45€
Attis Atalante Caiño Blanco <i>D.O. Rías Baixas</i>		58€

VINOS

+WINES+

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Georg Mosbacher Riesling Trocken <i>Forst. Alemania</i>		34€
Montecillo fermentado en barrica <i>D.O. Ca Rioja</i>		28€
Txacoli Lurretik Hondarribi Zuri		29€
Les Freses Moscatel Seco <i>D.O. Alicante</i>	4,80€	28€
Leirana Albariño <i>D.O. Rías Baixas</i>	5,80€	35€
Caraballas Magnum Edición especial Puntapiedra		70€
Caraballas Verdejo ecológico <i>D.O. Rueda</i>	5€	30€
Nosso Verdejo ecológico <i>D.O. Rueda</i>	5€	30€
Viñas del Vero Semidulce <i>Gewürztramine D.O. Somontano</i>	4,50€	28€
Can Matons Pansa Blanca <i>D.O Alella</i>		28€
Pazo Baion Vides de Montain <i>D.O. Rías Baixas</i>		45€
Ramón Do Casar <i>Treixadura. D.O. Ribeiro</i>		32€
La Vicalanda Tempranillo <i>D.O. Ca Rioja</i>	5,50€	33€
Tilenus <i>Godello. D.O. Bierzo</i>		30€
Malcorta Javier Sanz <i>D.O. Rueda</i>		36€
Leon Beyer Riesling <i>D.O. Alsace</i>		38€
Grand Ardeche <i>Chardonnay</i>		32€

VINOS

+WINES+

ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Can Sumoi la Rosa <i>D.O. Penedes</i>	5€	30€
Chateau D' Esclans The Pale Rosé <i>Côtes de Provence</i>		30€
Ou Yea <i>D.O. Alicante. Giró 91 Parker</i>		35€
Whispering Angel <i>Côtes de Provence</i>		45€
Viña Pomal <i>D.O. Ca Rioja</i>	4,50€	26€
Montecillo <i>D.O. Ca Rioja</i>		27€

TINTOS

La Vicalanda Crianza Viñas Viejas <i>D.O. Ca Rioja</i>	5,50€	33€
La Locomotra Crianza <i>D.O. Ca Rioja</i>		27€
Marqués de Murrieta Reserva <i>D.O. Ca Rioja</i>		35€
Marqués de Murrieta Reserva Magnum <i>D.O. Ca Rioja</i>		75€
Maqués de Vargas Reserva <i>D.O. Ca Rioja</i>		35€
Casa Sosegada Rafael Cambra <i>D.O. Valencia</i>		38€
Rojo y Negro <i>D.O. Alicante</i>		35€
Delit <i>D.O. Alicante</i>		35€
Casa Agrícola <i>D.O. Alicante</i>	4,50€	27€
El Veneno <i>D.O. Alicante</i>		45€
Mira Salinas <i>D.O. Alicante</i>		30€
Lavia Plus <i>D.O. Bullas</i>		35€
Rompecepas Bodegas Cinco Leguas <i>D.O. Madrid</i>		30€

VINOS

+WINES+

TINTOS

	COPA	BOTELLA
Algueira Patrimonio <i>D.O. Ribeira Sacra</i>		30€
Cair Selección de La Aguilera <i>D.O. Ribera del Duero</i>		40€
Cair Selección de La Aguilera Magnum <i>D.O. Ribera del Duero</i>		95€
Avan Crianza <i>D.O. Ribera del Duero</i>	5€	30€
Avan Crianza Magnum <i>D.O. Ribera del Duero</i>		75€
Casa Castillo <i>D.O. Jumilla</i>		26€
Numanthia <i>D.O. Toro</i>		95€
Termanthia <i>D.O. Toro</i>		450€
Termes <i>D.O. Toro</i>		52€
Montecillo Edición Limitada <i>D.O. Ca Rioja</i>		29€
Valenciso <i>D.O. Ca Rioja</i>		46€
La Fleur Petrus		585€
Hacienda Solano <i>D.O. Ribera del Duero</i>		29€
Dalmau <i>D.O Ca Rioja</i>		290€
Dalmau Magnum <i>D.O. Ribera del Duero</i>		680€

DULCES

Casta Diva, Cosecha Miel <i>Moscatel dulce. Alicante. Gutiérrez de la Vega</i>	7€	35€
Recóndita Armonía <i>Monastrell dulce. Alicante. Gutiérrez de la Vega</i>	8€	39,50€
La Cilla PX <i>Pedro Ximénez</i>	5€	30€
Tokaji 1413 Disznoko <i>Hungría</i>	13€	65€
Château Doisy-Védrines <i>Sauternes</i>		60€

PUNTAPIEDRA

COAST CLUB & RESTAURANT

COCTELERÍA

+COCKTAILS+

COCTELERÍA

+COCTAILS+

disponible solo en espacio restaurante

COCTEL DEL MES

EL PRIVADO 8€

(Espirituoso Jerezano)

Licor de coco Giffard, Guayaba & frambuesa & arándanos mix, Lima, Néctar de Agave.

COCTELERÍA DE APERITIVO

Ameniza el momento previo a la buena mesa con nuestras recomendaciones de cócteles de autor seleccionados y basados en grandes clásicos de la coctelería

NEGRONI MEDITERRÁNEO

(basado en el Negroni)

Gin, Carpano dry, bitter Campari, apricot du rousillon Giffard

11€ TE MATARÉ MARÍA 11€

(Bloody Mary made in Mexico & France)

Tequila curado CUPREATA "coyote", piment d'Espelette Giffard, salsa inglesa, sal de apio, pimienta, limón, tomate

TOMMYS MARGARITA SPICY (nuestra Margarita)

Tequila DON JULIO SILVER, licor de mango, piment d'Espelette Giffard, lima, sirope de agave ecológico

13€ PUNTAPIEDRA SPRITZ 11€

(el Aperol Spritz)

Martini Fiero, passion fruit Giffard, vino espumoso, ginger beer

ARS & CAPRI (Disfruta la sangría de cava a cualquier hora)

Gin Mare Capri, licor de mango Giffard, Ars Collecta Codorníu, pomelo

11€ PISCO CUCUMBER 11€

Pisco 1615, gin, sirope de pepino, lima, azúcar, clara de huevo

LA PÓCIMA

Islay gin The Botanist, licor Ginger of the Indies, sirope Lemongrass, Le Tribute Lemongrass & Olive

11€ DAIQUIRI 10€

Ron, sirope, azúcar, zumo de lima

Sabores: +1,50€

Coco, fruta de la pasión, fresa, mango, melocotón

SHIKI COCKTAIL 10€

Gin Roku, Licor cerezas guignolet d'Angers, Sirope pan de especias, Té verde de jengibre

COCTELERÍA

+COCTAILS+

*disponible solo en espacio restaurante*COCTELERÍA ELEGANTE,
ALOCADA, CARIBEÑA, DIGESTIVA
& TIKI DE AUTOR

Tras la buena mesa una de las características del BON VIVANT es su acertada elección del cocktail acorde al momento "HOMAKASE HICHI GO HICHI HE"

BLUE HAWAIIAN

Ron blanco, licor blue curaçao, puré de coco, puré de piña, zumo de lima

10€**EXPRESSO MARTINI**

Ron ZACAPA 23, licor de cacao, sirope de chocolate, cookie, café de cafetera francesa

15€**ZOMBIE NO; ZUMBAO
(Tiki muy canalla)**

Ron ZACAPA 23, cachaça, mezcal, absenta, menthe pastille, canela, falernum, granada, piña, pomelo, lima, bonanto, bittermens elemakule tiki

11€**ZOPILOTE REY
(Tiki Jungle Bird)**

Ron, bonanto, piña, lima, sirope de granada & bitter

11€**OLD FASHIONED
"MAGH" ELLAN"**

Macallan 12, azúcar, bitter angostura, bittermens grapefruit

15€**SHARK BITE /
MORDISCO DE TIBURÓN**

Ron Bacardi black, zumo de naranja, zumo de lima, sirope de granada

10€**PIÑA VERDE**

Chartreuse, gin, puré de piña, puré de coco, zumo de lima

10€**MARGARITA MANGO
PICANTÓN**

Tequila curado Espadín "puma", puré de mango, piment d'Espelette, lima

10€**MOJITOS SABORES**

Coco, fruta de la pasión, fresa, mango, piña

11,50€**CAFÉ IRLANDÉS**

Whiskey irlandés, azúcar moreno, café, nata montada

11€COCTELERÍA VIRGEN
(LIBRE DE ALCOHOL)**AVE DE LA SELVA**

Licor de piña 0,0, Martini 0,0 vibrante, bitter sirope, zumo de lima, ginger beer

8,50€**NO SEX ON
THE BEACH**

Licor piña 0,0, licor pomelo 0,0, zumo arándanos, sirope melocotón

8,50€



WWW.PUNTAPIEDRA.ES
Av. de Villajoyosa, 6, 03016 Alicante
Restaurante y eventos: 965 035 219
Reservados y VIP Coast Club: 616 891 154