

PUNTAPIEDRA

COAST CLUB & RESTAURANT

MENÚS DE GRUPOS
DISPONIBLES PREVIA RESERVA
DESDE 9 HASTA 25 COMENSALES

GROUP MENUS
AVAILABLE BY RESERVATION
FROM 9 TO 25 DINERS

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

PUNTAPIEDRA

MENÚ IFACH

ENTRANTES

+STARTERS+

Cogollo relleno de tartar de tomate, aderezado con vinagreta de mango y nube de queso comté

Head of cabbage stuffed with tomato tartar, dressed with mango vinaigrette and cloud of comté cheese

Croqueta de cecina y queso de cabra

Cecina and goat cheese croquette

Bimi en tempura con salsa agridulce y sésamo negro

Bimi in tempura with sweet and sour sauce and black sesame seeds

Steak tartar de ternera con blanquet de jalón y crujiente de patata

Beef steak tartar with shallot blanquet and potato crisp

PRINCIPAL

+MAIN+

Espeto de pollo tikka masala con salsa chutney de mango (A compartir)

Chicken tikka masala with mango chutney sauce (To share)

Guarnición / Garnish

Puerro a la brasa con romesco
Grilled leek with romesco sauce

Patatitas de río con mojo rojo
Baby potatoes with red mojo sauce

POSTRE

+DESSERT+

Sorbete de daiquiri

Daiquiri sorbet

Flan cremoso de nata con chantilly especiada

Creamy pudding with spiced whipped cream

PAN

+BREAD+

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra

Spelt focaccia with extra virgin olive oil

Precio por persona: 35.00€ (IVA incluido).

Bebida no incluida

Price per person: 35,00€ (VAT included).

Drinks not included

PUNTAPIEDRA

MENÚ FORMENTERA

ENTRANTES

+STARTERS+

**Shiso en tempura con tartar de salmón y anguila ahumada,
crema de aguacate y huevas de trucha**

Shiso tempura with salmon tartar and smoked eel,
avocado cream and trout roe

Ensaladilla de merluza

Cold hake salad

Croqueta de cangrejo picantita

Spicy crab croquette

Calamar semiseco con una picaeta de ñora y tomate muchamiel

Semi-dried squid with a picaeta of ñora pepper and tomato

PRINCIPAL

+MAIN+

Entraña de ternera a la brasa (A compartir)

Grilled veal entrecôte (To share)

Guarnición / Garnish

Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras, cebolla morada y limón

Refreshing herb salad with capers, red onion and lemon

Patatitas de río con emulsión de mojo rojo

Baby potatoes with red mojo emulsion

POSTRE

+DESSERT+

Sorbete de Agua de Valencia

Agua de Valencia sorbet

Cremosos de chocolate con su helado, avellana y AOVE

Creamy chocolate custard with ice cream, hazelnut and extra virgin olive oil

PAN

+BREAD+

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra

Spelt focaccia with extra virgin olive oil

Precio por persona: 42.00€ (IVA incluido).

Bebida no incluida

Price per person: 42,00€ (VAT included).

Drinks not included

PUNTAPIEDRA

MENÚ MENORCA

ENTRANTES

+STARTERS+

**Tosta de hojaldre caramelizado con sardina ahumada,
anchoa, foie y manzana ácida**

Toast of caramelised puff pastry with smoked sardines,
anchovies, foie and sour apple

Navaja con crema de hinojo, puntos cítricos y sal de ajo negro
Razor clams with fennel cream, citrus touches and black garlic salt

Carpaccio de picaña, salsa tonnata y ensalada de portobello
Carpaccio of picaña, tonnata sauce and portobello salad

Carabinero al ajillo con huevos fritos y sobrasada
Garlic red prawns with fried eggs and sobrassada

PRINCIPAL

+MAIN+

Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa (A compartir)
Grilled Iberian acorn-fed pork pen (To share)

Guarnición / Garnish

Zanahorias a la brasa con crema de queso
Grilled carrots with cream cheese

Patatitas de río con emulsión de mojo rojo
Baby potatoes with red mojo emulsion

POSTRE

+DESSERT+

Sorbete de daiquiri

Daiquiri sorbet

Crema catalana de piña y helado de coco
Pineapple crema catalana with coconut ice cream

PAN

+BREAD+

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra
Spelt focaccia with extra virgin olive oil

Precio por persona: 55.00€ (IVA incluido).

Bebida no incluida

Price per person: 55,00€ (VAT included).

Drinks not included



WWW.PUNTAPIEDRA.ES

Av. de Villajoyosa, 6, 03016 Alicante

+34 965 035 219 | eventos@puntapietra.es | [@puntapietraclub](https://www.instagram.com/puntapietraclub)