

el puntal

RESTAURANTE

A GOURMET EXPERIENCE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con el IVA incluido.

Español	2
English	6
Français	10

SELECCIÓN DE ENTRANTES

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 23,00€
SERIE LIMITADA EN ACEITE
DE OLIVA CON PAN DE CRISTAL

- Alérgenos: Pescado, Gluten

BURRATA CÁNTABRA 16,00€
CON TOMATE CONFITADO
RÚCULA PIÑONES Y PESTO

- Alérgenos: Lácteos

ZAMBURIÑAS GRATINADAS 24,00€
CON SUAVE CREMA DE AJO

- Alérgenos: Pescados, Lácteos

PULPO A FUEGO 20,00€
SOBRE PARMENTIER DE PATATA,
PIMENTÓN AHUMADO Y CHIPS DE AJO

EL AUTÉNTICO TXANGURRO 25,00€
DE CENTOLLO A LA DONOSTIARRA
GRATINADO Y SERVIDO EN SU
CÁSCARA CON CRUJIENTE DE PAN

- Alérgenos: Crustáceos, Trazas de soja

PARRILLADA DE VERDURAS 16,00€
DE TEMPORADA ACOMPAÑADAS
DE SALSA ROMESCU

CREMA DE CANGREJO 17,00€
CON LANGOSTINOS AL PUNTO

SALMÓN MARINADO AL ENELDO 18,00€
Y NARANJA CON CREMA AGRIA
Y ENCURTIDOS

- Alérgenos: Pescados, Lácteos

JAMÓN IBÉRICO A CUCHILLO 24,00€
CON TUMACA

PESCADOS DE LONJA

MACHOTE	S/M
LUBINA <i>- Alérgenos: Pescado</i>	26,00€
BONITO EN TEMPORADA	S/M
SAN MARTIN	S/M
RODABALLO <i>- Alérgenos: Pescado</i>	22,00€
MERLUZA A LA ROMANA <i>- Alérgenos: Pescado</i>	20,00€
RAPE PLANCHA CON REFRITO DE AJOS	S/M

SELECCIÓN DE CARNES

RABO DE VACA AL VINO TINTO DE RIOJA CON CHALOTAS GLASEADAS COCINADO DURANTE 8 HORAS	18,00€
SECRETO IBÉRICO DE CERDO SOBRE PERAS AL VERMOUTH ROJO Y TRIGO BULGUR	22,00€
LOMO BAJO DE VACA MADURADO CON TXIMITXURRI Y PATATAS AL ROMERO	25,00€

POSTRES CASEROS

**TARTA FINA DE HOJALDRE
Y MANZANA CON HELADO
DE DULCE DE LECHE** 7,00€

- Alérgenos: *Gluten, Soja*

**TARTA DE QUESO HORNEADA
CON PURE DE FRAMBUESAS** 7,00€

- Alérgenos: *Lácteos, Huevos*

**CREME BRULEE DE VAINILLA
CARMELIZADA** 7,00€

- Alérgenos: *Lácteos, Huevos*

**TABLA DE QUESOS
DE CANTABRIA
GARMILLAS / DEVA / AHUMADO / BARO** 15,00€

- Alérgenos: *Lácteos*

SELECTION OF STARTERS

LIMITED-EDITION CANTABRIAN ANCHOVIES IN OLIVE OIL WITH CRYSTAL BREAD 23,00€

- Allergens: Fish, Gluten

CANTABRIAN BURRATA WITH TOMATO CONFIT, ROCKET, PINE NUTS AND PESTO 16,00€

- Allergens: Dairy

BAKED SCALLOPS WITH LIGHT GARLIC CREAM 24,00€

- Allergens: Fish, Dairy

FLAME-GRILLED OCTOPUS ON PARMENTIER POTATO, SMOKED PAPRIKA AND GARLIC CHIPS 20,00€

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA AUTHENTIC BAKED SPIDER CRAB SERVED IN ITS SHELL WITH CRUSTY BREAD 25,00€

- Allergens: Crustaceans, Traces of soya

GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE 16,00€

CRAB BISQUE WITH PERNOD AND PRAWNS 17,00€

SALMON MARINATED IN DILL AND ORANGE WITH SOUR CREAM AND PICKLES 18,00€

- Allergens: Fish, Dairy

HAND-CUT IBERIAN HAM WITH BREAD AND TOMATO 24,00€

FRESH FROM THE FISH MARKET

RED PORGY *MARKET PRICE*

SEA BASS *26,00€*
- Allergens: Fish

SEASONAL BONITO *MARKET PRICE*

JOHN DORY *MARKET PRICE*

TURBOT *22,00€*
- Allergens: Fish

BATTERED HAKE *20,00€*
- Allergens: Fish

**GRILLED MONKFISH
WITH GARLIC** *MARKET PRICE*

MEAT SELECTION

**8-HOUR SLOW-COOKED OXTAIL
IN RED RIOJA WINE
WITH GLAZED SHALLOTS** *18,00€*

**IBERICO PORK FILLET
ON A BED OF RED VERMOUTH PEARS
AND BULGUR WHEAT** *22,00€*

**MATURED BEEF SIRLOIN
WITH CHIMICHURRI
AND ROSEMARY POTATOES** *25,00€*

HOMEMADE DESSERTS

**PUFF PASTRY AND APPLE TART
WITH DULCE DE LECHE ICE CREAM** 7,00€

- Allergens: *Gluten, Soya*

**BAKED CHEESECAKE
WITH RASPBERRY COULIS** 7,00€

- Allergens: *Dairy, Eggs*

**CARAMELISED VANILLA
CREME BRÛLÉE** 7,00€

- Allergens: *Dairy, Eggs*

**CANTABRIAN CHEESE BOARD
GARMILLAS / DEVA / SMOKED / BARÓ** 15,00€

- Allergens: *Dairy*

SÉLECTION D'ENTRÉES

ANCHOIS DE LA CANTABRIE 23,00€
SÉRIE LIMITÉE DANS L'HUILE
D'OLIVE AVEC PAIN DE CRISTAL

- Allergènes: Poisson, Gluten

BURRATA CANTABRE 16,00€
AVEC TOMATE CONFITE,
ROQUETTE, PIGNONS ET PESTO

- Allergènes: Laitages

PÉTONCLES GRATINÉS 24,00€
AVEC UNE CRÈME DOUCE À L'AIL

- Allergènes: Poisson, Laitages

POULPE CUIT À FEU VIF 20,00€
SUR HACHIS PARMENTIER
AUX POMMES DE TERRE,
PAPRIKA ET CHIPS À L'AIL

L'AUTHENTIQUE TXANGURRO 25,00€
D'ARAIGNÉE DE MER GRATINÉ
À LA MODE DE SAINT-SÉBASTIEN
ET SERVI DANS SA COQUILLE
AVEC PAIN CROUSTILLANT

- Allergènes: Crustacés, Traces de soja

GRILLADE DE LÉGUMES 16,00€
DE SAISON ACCOMPAGNÉS
DE SAUCE ROMESCO

CRÈME DE CRABE AU PERNOD 17,00€
AVEC GROSSES CREVETTES
À POINT

SAUMON MARINÉ À L'ANETH 18,00€
ET À L'ORANGE AVEC CRÈME AIGRE
ET PICKLES AU VINAIGRE

- Allergènes: Poisson, Laitages

JAMBON IBÉRIQUE EN TRANCHE 24,00€
AVEC PAIN À LA TOMATE

POISSONS DU MARCHÉ

DENTÉ	S/M
BAR <i>- Allergènes: Poisson</i>	26,00€
BONITE DE SAISON	S/M
SAINT-PIERRE	S/M
TURBOT <i>- Allergènes: Poisson</i>	22,00€
MERLU À LA ROMAINE <i>- Allergènes: Poisson</i>	20,00€
LOTTE AU GRIL AVEC AILS REVENUS DANS L'HUILE	S/M

SÉLECTION DE VIANDES

QUEUE DE BŒUF AU VIN ROUGE DE RIOJA CUITE PENDANT 8 HEURES AVEC ÉCHALOTES GLACÉES	18,00€
SECRETO IBÉRIQUE DE PORC SUR POIRES AU VERMOUTH ROUGE ET BOULGHOUR	22,00€
FILET DE BŒUF MATURÉ AVEC SAUCE TXIMITXURRI ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN	25,00€

DESSERTS MAISON

FEUILLETÉ AUX POMMES 7,00€
AVEC GLACE À LA CONFITURE
DE LAIT

- Allergènes: *Gluten, Soja*

CHEESCAKE AU FOUR 7,00€
AVEC PURÉE DE FRAMBOISES

- Allergènes: *Laitages, Œufs*

CRÈME BRULÉE 7,00€
À LA VANILLE CARAMÉLISÉE

- Allergènes: *Laitages, Œufs*

ASSIETTE DE FROMAGES 15,00€
DE CANTABRIE
GARMILLAS / DEVA / FUMÉ / BARÓ

- Allergènes: *Laitages*