

el puntal

RESTAURANTE

A GOURMET EXPERIENCE



PARA COMPARTIR *To Share*

OCTAVILLO DE ANCHOAS SELECTAS <i>A Selection of Anchovies</i>	23,00€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>Acorn-Fed Iberian Ham</i>	24,00€
TABLA DE QUESOS DE CANTABRIA <i>Cantabrian Cheese Selection</i>	12,00€
RABAS DE CALAMAR ESTILO SANTANDERINO <i>Fresh Calamari Strips done in Santander's style</i>	15,00€

ENTRANTES y ARROCES *Starters & rice*

ESCALIBADA MARINERA ESTILO PUNTAL <i>Smoked Anchovies from the Cantabrian Sea over a grilled fresh vegetable salad</i>	17,00€
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON HOJAS DE ALBAHACA FRESCA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y ALIÑO DE OLIVA NEGRA <i>Tomatoes Salad with Fresh Basil leaves Onion lodging and black olive harvest</i>	14,00€
VERDURAS EN TRES COCCIONES CON EMUSLION DE SOJA Y PIÑONES <i>Grilled vegetables with soy oil and pinions</i>	19,00€
QUESO DE LOS VALLES PASIEGOS AL HORNO EN COSTRA DULCE <i>Baked cheese with pineapple chutney</i>	17,00€
SOPA MARINERA DE PESCADO Y MARISCO <i>Fisherman's Soup</i>	15,00€
PASTA FRESCA SALTEADA CON SETAS, HONGOS Y LANGOSTINOS <i>Pasta with Boletus and Prawns</i>	20,00€
ARROZCREMOSO DE AGUCATE CON VIEIRA Y BUEY DE MAR <i>Creamy avocado and scallop rice</i>	20,00€

PESCADOS y MARISCOS

Fish & seafood

LOMO DE RODABALLO CON REDUCCION DE SUS ESPINAS <i>Turbot Fillet</i>	24.00€
MERLUZA DEL PINCHO AL HORNO <i>Roasted Line-Caught Hake</i>	21,00€
LOMO DE LUBINA <i>Sea Bass Fillet</i>	24,00€
BACALAO CON SALTEADO DE BOLETUS Y CREMA DE AZAFRAN <i>Cod with sauce of Boletus and saffron's cream</i>	23,00€
TIMBAL DE BOGAVANTE SOBRE TARTAR DE AGUACATE Y PICADA DE TOMATE <i>Timbale of lobster & advocado and tomato tartar</i>	35.00€
ZAMBURIÑAS CON AROMA CITRICO <i>Scallops with citrus scent</i>	24.00€
LANGOSTINOS A LA PLANCHA SOBRE CAMA DE SAL Y HOJA DE CURRY <i>Grilled prawns on salt bed and curry leaf</i>	18.00€

CARNES

Meat

SOLOMILLO DE VACA <i>Sirloin with carrot and ginger coulis</i>	21,00€
LOMO BAJO CON VERDURAS <i>Sirloin with sautéed vegetables</i>	23,00€
SECRETO IBÉRICO <i>Iberican Pork Steak</i>	22,00€
LINGOTE DE PULARDA CONFITADA CON BONIATO Y SALSA DE ENDRINA <i>Pularda slug with sweet potato and sloe sauce</i>	18.00€

MOMENTO DULCE

Sweet Moment

ACIDULADO DE YUZU CON CRUMBLE DE MIEL DE BREZO <i>Yuzu's BitterSweet with heather honey</i>	6,00€
TARTA DE QUESO REAL <i>Royal Cheese Cake</i>	6,00€
PASTEL DE CHOCOLATE CON CERVEZA NEGRA DE CANTABRIA Y FROSTING DE QUESO PASIEGO <i>Chocolate Cake with Cantabria's Black Beer And Pasiego's frosting cheese</i>	6,50€
HELADOS VARIADOS <i>Selection of Ice Creams</i>	6,00€
TARTITAS DEL DÍA <i>Daily Cakes</i>	6,00€