



PUNTAPIEDRA
COAST CLUB & RESTAURANT

MENÚ 1

ENTRANTES

Cogollo relleno de tartar de tomate y remolacha aderezado con vinagreta de mango y parmesano

Croqueta de cecina y queso de cabra

Bikini de prosciutto, queso havarti y mantequilla trufada



PLATO PRINCIPAL (α elegir previamente)

Risotto de pulpo y gambas con aceite de plancton



Brocheta de pollo tikka masala con salsa chutney de mango y puerro a la brasa con romesco



POSTRE (α elegir previamente)

Flan cremoso de nata con chantilly especiada



Sorbete de daiquiri



PAN

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra



Precio por persona: 35.00€ (IVA incluido)
Bebida no incluida



PUNTAPIEDRA
COAST CLUB & RESTAURANT

MENÚ 2

ENTRANTES

Ensaladilla de merluza

Croqueta de cangrejo picantita

Tosta de steak tartar con sobrasada y trufa en pan de cristal

Bimi en tempura con salsa agridulce y sésamo



PLATO PRINCIPAL

(α elegir previamente)

Rape a la brasa con beurre blanc de calamar y
huevas de trucha



Brocheta de cordero con yogur y menta



GUARNICIONES

Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras y
cebolla morada y limón

Patatas fritas con padrones



POSTRE

(α elegir previamente)

Chocolate, pan y aceite en texturas



Sorbete de agua de Valencia



PAN

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra



Precio por persona: 42.00€ (IVA incluido)
Bebida no incluida



PUNTAPIEDRA
COAST CLUB & RESTAURANT

MENÚ 3

ENTRANTES

Shiso en tempura con tartar de anguila y salmón
sobre crema de aguacate con huevas de trucha

Tosta pan cristal de anchoa con foie

Navaja con crema de hinojo, puntos cítricos y sal de ajo negro

Carpaccio de picaña, salsa tonnata y ensalada de portobello



PLATO PRINCIPAL

(α elegir previamente)

Rodaballo a la brasa y salsa meuniere



Tournedo Rossini (Solomillo de ternera a la brasa, foie y
salsa de setas y trufa)



GUARNICIONES

Zanahorias a la brasa con crema de queso

Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras y cebolla
morada y limón



POSTRE

(α elegir previamente)

Crema catalana de piña y helado de coco



Sorbete de daiquiri



PAN

Focaccia de espelta con aceite de oliva virgen extra



Precio por persona: 55.00€ (IVA incluido)
Bebida no incluida



MENÚ FUEGO

Disponible del 25 al 29 de junio por la noche

APERITIVO Y PAN

Focaccia de semillas con AOVE

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



ENTRANTES A COMPARTIR

Navajas al pilpil con puré de hinojo, crema de limón y sal de ajo negro

Cogollo relleno de tartar de tomate y remolacha, aderezado con una vinagreta de mostaza y nube de parmesano

Croqueta de cecina y queso de cabra



PLATO PRINCIPAL (α elegir entre)

Rodaballo a la brasa con salsa meuniere



Tournedó Rossini - Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de setas y trufa



Risotto de gamba y pulpo con aceite de plancton



POSTRE (α elegir entre)

Flan cremoso de nata con chantilly cítrica



Cremoso de café y avellana con chocolate



BODEGA

Beronia Verdejo D.O. Rueda
Viña Pomal CC D.O. Rioja
Ars collecta Blanc de Blancs D.O. Cava
Minerales, refrescos y cerveza
Café e infusiones



Precio por persona: 55.00€ (IVA incluido)