



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+

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| + Salmorejo con crema de yema, gel de cebollino y virutas de jamón.
Salmorejo with yolk cream, chive gel and shavings of ham. | | 9,00 |
| + Ensaladilla de merluza con quisquilla y aceite de espirulina con piparras.
Hake salad with shrimp and spirulina oil and piparra peppers. | | 15,00 |
| + Cogollo relleno de tartar de tomate y remolacha, aderezado con una vinagreta de mostaza y nube de parmesano.
Cabbage stuffed with tomato and beetroot tartar, dressed with a mustard vinaigrette and parmesan cloud. | | 7,00 |
| + Carpaccio de picaña, salsa tonnata y ensalada de portobello.
Picanha carpaccio, tonnata sauce and portobello salad. | | 26,00 |
| + Steak tartar de ternera con blanquet de jalón sobre crujiente de patata.
Veal steak tartar with shank blanquet on crispy potato crust. | | 25,00 |
| + Croqueta de cangrejo picantita. (ud)
Spicy crab croquette. (unit) | | 3,50 |
| + Croqueta de cecina y queso de cabra. (ud)
Cecina and goat cheese croquette. (unit) | | 3,50 |
| + 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. | | 11,00 |
| + Bimi en tempura con salsa agridulce y sésamo negro.
Bimi in tempura with sweet and sour sauce and black sesame seeds. | | 14,00 |
| + 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 |

ENTREPANES:

+BETWEEN BREAD+

+ Tosta de de pan cristal con anchoa y foie. Glass bread toast with anchovies and foie gras.	  	8,50
+ Tosta de steak tartar con blanquet de jalón y trufa. Steak tartar toast with truffle and shank blanquet.	      	12,00
+ Bikini de prosciutto con queso havarti y mantequilla trufada. Prosciutto bikini with havarti cheese and truffle butter.	  	18,00
+ Bikini de salmón y caviar. Caviar and salmon bikini.	   	28,00







PRINCIPALES & PARRILLA:

+MAINS AND GRILL+

		<u>1/2</u>	<u>1/1</u>
+ Rodaballo a la brasa con salsa meuniere. Grilled turbot with meuniere sauce.	    	21,00	38,00
+ Ventresca de atún a la brasa a la bilbaina. Grilled tuna belly fillet bilbaina style.	 		26,00
+ Rape a la brasa con Beurre Blanc de calamar y huevos de trucha. Grilled monkfish with squid Beurre Blanc and trout roe.	    	23,00	36,00
+ Tournedó Rossini: solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de setas y trufa. Grilled veal sirloin with foie gras and mushroom and truffle sauce.	  	34,00	52,00
+ Entraña de wagyu a la brasa. Grilled wagyu beef entrails.			42,00

GUARNICIONES&PAN:

+SIDE DISHES AND BREAD+

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <p>+ Zanahorias a la brasa con crema de queso y su Pilpil.
Grilled carrots with cream cheese and pilpil.</p> |  | <p>14,00</p> |
| <p>+ Puerro a la brasa con salsa romesco.
Grilled turbot with meuniere sauce.</p> |   | <p>12,00</p> |
| <p>+ Ensalada refrescante de hierbas con alcaparras, cebolla morada y limón.
Fresh herby salad with capers, red onion and lemon.</p> |  | <p>10,00</p> |
| <p>+ Patatas paja con pimientos de Padrón.
Potato straws with Padrón peppers.</p> | | <p>8,00</p> |
| <p>+ Focaccia de semillas con AOVE
Focaccia with seed and olive oil.</p> |   | <p>2,50</p> |

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 café y avellana con chocolate.
Coffee and hazelnut cream with chocolate.</p> |      | <p>9,50</p> |
| <p>+ Sorbete de agua de Valencia.
Valencia water sorbet.</p> |    | <p>7,00</p> |
| <p>+ Sorbete de daiquiri.
Daiquiri sorbet.</p> |    | <p>7,00</p> |
| <p>+ Cold brew con bola de mantecado.
Cold brew with mantecado ice cream.</p> |   | <p>5,50</p> |

ALÉRGENOS:

+ALLERGENS+



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

(a 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

(a 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

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

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



CARTA NIÑOS:

+KIDS MENÚ+

Entrantes

+STARTES+

- | | |
|----------------------------------------------------------|------|
| + Crema de zanahoria.
Carrot cream. | 7,00 |
| + Croquetas de pollo. (ud)
Chicken croquettes. (unit) | 2,50 |
| + Ensalada verde.
Green salad. | 5,50 |

Principales

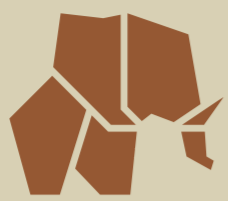
+MAIN DISHES+

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

Postres

+DESSERTS+

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



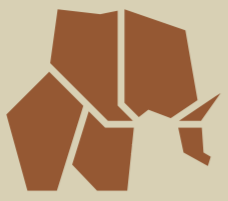
COCTELERÍA

Disponible solo en espacio restaurante

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€	TOMMYS MARGARITA SPICY (nuestra Margarita) Tequila DON JULIO SILVER, licor de mango, piment d'Espelette Giffard, lima, sirope de agave ecológico	13€
CAIPI DE HIGOS (La Caipirinha) Vodka BELUGA, piña caribeña, lima, higo confitado	11€	PUNTAPIEDRA SPRITZ (el Aperol Spritz) Martini Fiero, passion fruit Giffard, vino espumoso, ginger beer	11€
TE MATARÉ MARÍA (Bloody Mary made in Mexico & France) Martini Fiero, passion fruit Giffard, vino espumoso, ginger beer	11€	ARS & CAPRI (Disfruta la sangría de cava a cualquier hora) Gin Mare Capri, licor de mango Giffard, Ars Collecta Codorníu, pomelo	11€
BLUE HAWAIAN Ron blanco, licor blue curaçao, puré de coco, puré de piña, zumo de lima	10€	PISCO CUCUMBER Pisco1615, gin, sirope de pepino, lima, azúcar, clara de huevo	11€
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€
SHARK BITE / MORDISCO DE TIBURÓN Ron Bacardí black, zumo de naranja, zumo de lima, sirope de granada	10€	DAIQUIRI Ron, sirope, azúcar, zumo de lima Sabores: Coco, fruta de la pasión, fresa, mango, melocotón	10€ +1,50€



COCTELERÍA

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”

EXPRESSO MARTINI

15€

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

ZOMBIE NO; ZUMBAO

11€

(Tiki muy canalla)

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

FIN DE BORRASCA

11€

(dark & Stormy del caribe británico)

Ron Mount Gay, ron spicy, maglalore, lima, ginger beer, angostura bitter

ZOPILOTE REY

11€

(Tiki Jungle Bird)

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

NIEBLA MARINA

11€

(Long Island Ice Tea tropical)

Ron blanco, gin, cognac, pisco, naranja, orgeat Giffard, limón, oloroso de Jerez

OLD FASHIONED "MAGH" ELLAN"

15€

Macallan 12, azúcar, bitter angostura, bittermens grapefruit

COCTELERÍA VIRGEN (LIBRE DE ALCOHOL)

AVE DE LA SELVA

8,50€

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

NO SEX ON THE BEACH

8,50€

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



VINOS

GENEROSOS

PRECIO POR COPA

Finos

Tío Pepe en rama 3,50€
González Byass

Manzanillas

Pastora pasada en rama 5€
Barbadillo

Olorosos

Alfonso 4€
González Byass

Palo cortado

Leonor 6€
González Byass

ESPUMOSOS

PRECIO POR BOTELLA

Espumosos nacionales

De la Finca 2019 36€
Raventós i Blanc
Conca del riu Anoia

De nit Rosado 2021 29€
Raventós i Blanc
Conca del riu Anoia

At Roca Brut Nature 2021 24€
Bodega AT Roca

Mestres Coquet 2019 29€
Cavas Mestres
D.O.Cava

Mestres Visol 2016 34€
Cavas Mestres
D.O.Cava

Ars Collecta Blanc de blancs 30€
Bodega Codorníu D.O.Cava

Ars Collecta Grand Rosé 30€
Bodega Codorníu D.O.Cava

Espumosos internacionales

Laurent Perrier La Cuvée Brut 76€
AOC Champagne

Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé 115€
AOC Champagne

Laurent Perrier Millésimé Brut 124€
AOC Champagne

Laurent Perrier Blanc de Blancs BN 129€
AOC Champagne

Grand Siecle Edición 25 284€
AOC Champagne

Billecart Salmon Brut 92€
AOC Champagne

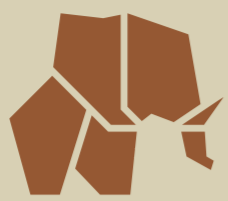
Billecart Salmon Brut Rosé 110€
AOC Champagne

Dom Pérignon Vintage 2013 340€
AOC Champagne, Épernay

Krug Grande Cuvée 345€
AOC Champagne

Krug Rosé 595€
AOC Champagne

Armand de Brignac Brut Gold 550€
AOC Champagne

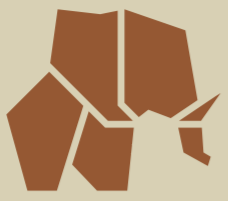


VINOS

BLANCOS

PRECIO POR BOTELLA

Casta Diva, Cosecha Dorada 2021 <i>Bodega Gutiérrez de la Vega, D.O. Alicante</i>	18€	Pepe Mendoza, Pureza 2022 Moscatel <i>Pepe Mendoza Casa Agrícola, D.O. Alicante</i>	30€
Les Freses Moscatel 2022 <i>Bodega Jesús Pobre D.O. Alicante</i>	18€	Mirabras 2019 Palomino <i>Bodega Barbadillo Cádiz</i>	28€
Amigo Imaginario 2021 <i>Forlong, Cádiz</i>	38€	De la Riva, Blanco Macharnudo 2020 <i>Bodega M. De la Riva, Cádiz</i>	97€
Reto 2022 Albillo <i>Bodegas y Viñedos Ponce D.O. Manchuela</i>	22€	Luis Cañas BCO Viñas Viejas 2021 <i>D.O.Ca. Rioja</i>	21€
Remírez de Ganuza Reserva 2018 <i>Remírez de Ganuza D.O.Ca. Rioja</i>	41€	Abel Mendoza Viura 2019 <i>Bodegas Abel Mendoza D.O. Rioja</i>	44€
Viñas del Vero Chardonnay <i>D.O. Somontano</i>	25€	Iraun 2019 <i>Oxer Bastegieta, D.O.Ca. Rioja</i>	49€
La Llorona 2021 Godello <i>Veronica Ortega, D.O. Bierzo</i>	45€	Louro 2021 Godello <i>Rafael Palacios D.O. Valdeorras</i>	29€
Pezas da Portela 2021 Godello <i>Valdesil D.O. Valdeorras</i>	30€	Abadía San Campio 2021 Albariño <i>Terras Gaudas. D.O. Rías Baixas</i>	23€
Lusco 2021 Albariño <i>D.O. Rías Baixas</i>	23€	Pazo San Mauro 2021 <i>D.O. Rías Baixas</i>	25€
Leirana 2022 Albariño <i>Forjas del Salnes D.O. Rías Baixas</i>	22€	Escolma 2018 <i>Luis Anxo Rodríguez Vázquez D.O. Ribeiro</i>	64€
Tricó 2019 Albariño <i>Compañía de Vinos Tricó D.O. Rías Baixas</i>	35€	Barco del Corneta 2022 Verdejo <i>Beatriz Herranz, Castilla y León</i>	34€
Majuelo del Chiviritero 2021 Verdejo <i>Isaac Cantalapiedra Castilla y León</i>	36€	Borja Pérez Artifice Llanito Pereira 2019 <i>Bodega Artifice D.O. Ycoden-Daute-Isora</i>	43€
Can Matons Pansa Blanca 2021 <i>Can Matons, D.O. Alella</i>	28€	Raimat El Niu 2019 <i>RAIMAT D.O. Costers del Segre</i>	25€



VINOS

ROSADOS

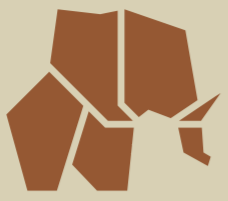
PRECIO POR BOTELLA

La Rosa 2022 <i>Raventós i Blanc</i> <i>Conca del riu Anoia</i>	26€	Viña Pomal Rosado <i>Bodegas Bilbainas</i> <i>D.O. Rioja</i>	18€
Pícaro del Águila Clarete 2017 <i>Dominio del Águila</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	35€	The Pale Rose <i>Vin de pays du var</i>	24€
Whispering Angel <i>A.O.C. Cotes de Provence</i>	41€		

TINTOS

PRECIO POR BOTELLA

Viña Ulises 2018 <i>Bodega Gutiérrez de la Vega,</i> <i>D.O. Alicante</i>	21€	Curii 2020 <i>Curii Uvas y Vinos</i> <i>D.O. Alicante</i>	43€
Una Noche y un día 2021 <i>Curii Uvas y Vinos</i> <i>D.O. Alicante</i>	20€	El Salze <i>Vins del Comtat</i> <i>D.O. Alicante</i>	16€
Delit 2021 <i>Finca Collado, D.O. Alicante</i>	26€	La Servil 2021 <i>Bodegas Cerrón, DO. Jumilla</i>	35€
Estrecho 2019 <i>Bodegas Enrique Mendoza</i> <i>D.O. Alicante</i>	35€	Giro de Abarques 2020 <i>Bodegas Enrique Mendoza</i> <i>D.O. Alicante</i>	40€
Imagine 2020 <i>Bodegas Gutiérrez de la Vega</i> <i>D.O. Alicante</i>	45€	El Sequé 2021 <i>Bodegas y Viñedos El Sequé</i> <i>D.O. Alicante</i>	43€
Jirón de Niebla Garnacha 2019 <i>Bodega Rico-Nuevo</i> <i>D.O.P. Cebreros</i>	36€	La Bruja de Rozas 2021 <i>Comando G</i> <i>D.O. Madrid</i>	40€
Casa Castillo 2021 <i>Bodegas Casa Castillo</i> <i>D.O. Jumilla</i>	15€	Quite 2018 <i>Verónica Ortega, Bierzo</i>	23€
Abadía de Poblet <i>Vins Abadia dec Poblet</i> <i>D.O. Conca de Barberá</i>	25€	Casa Castillo Pie Franco 2018 <i>Bodegas Casa Castillo</i> <i>D.O. Jumilla</i>	184€

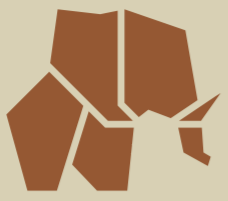


VINOS

TINTOS

PRECIO POR BOTELLA

Lalama 2016 <i>Dominio do Bibeí</i> <i>D.O. Ribeira Sacra</i>	30€	Bastarda 2020 <i>Fedellos Do Couto</i> <i>D.O. Ribeira Sacra</i>	43€
Finca Moncloa <i>D.O. Cadiz</i>	23€	José Gil Vino de Finca 2021 <i>Bodegas José Gil, D.O. Rioja</i>	35€
Anza 2020 Selección parcelas Tempranillo <i>Diego Magaña, D.O. Ca. Rioja</i>	30€	Valenciso 2018 <i>Compañía</i> <i>Bodeguera Valenciso, D.O. Ca Rioja</i>	34€
Marqués de Murrieta Reserva 2016 <i>Marqués de Murrieta</i> <i>D.O. Ca Rioja</i>	25€	La Vicalanda Viñas Viejas <i>Bodegas Bilbainas, D.O. Ca Rioja</i>	28€
AbelMendoza Selección personal 2019 <i>Abel Mendoza Monge, D.O. Ca Rioja</i>	56€	Cruz Santa 2019 <i>Suertes del Marqués</i> <i>D.O. Valle de la Orotava</i>	46€
Marqués de Vargas Reserva <i>D.O. Rioja</i>	28€	P.F. 2021 <i>Bodegas Ponce</i> <i>D.O. Manchuela</i>	26€
Escolma Tinto 2015 <i>Luis Anxo Rodríguez</i> <i>D.O. Ribeiro</i>	74€	Pruno 2020 <i>Bodegas Villacreces</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	19€
Antídoto 2021 <i>Bodegas Antídoto</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	25€	San Cobate 2019	29€
Tanuki Bob 2020	29€	Pícaro del Águila 2018 <i>Dominio del Águila</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	43€
Pago de los Capellanes Crianza 2017 <i>Bodegas Pago de los Capellanes</i>	37€	Malleolus 2020 <i>Emilio Moro</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	59€
Dominio del Águila Reserva 2016 <i>Dominio del Águila</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	114€	Emilio Moro 2020 <i>Bodegas Emilio Moro</i> <i>D.O. Ribera del Duero</i>	34€
Viña Pedrosa Crianza 2020 <i>Hermanos Pérez Pascuas</i> <i>D.O. Ribera del Dueroero</i>	34€		



VINOS

DULCES

PRECIO POR COPA

**Casta Diva, Cosecha
Miel 2021 | Moscatel**
Gutiérrez de la Vega, Alicante

7€

**La Diva 2018
Moscatel**

Gutiérrez de la Vega, Alicante

10€

**Recóndita Armonía 2021
Monastrell**
Gutiérrez de la Vega, Alicante

7€

Niepport LBV 2016

Niepport Vinhos, Oporto

6€

**Barbeito, 3 Years Dry
Tinta Negra**
Barbeito, Madeira, Portugal

5€

**La Cilla PX
Pedro Ximénez**

Bodegas Barbadillo, D.O. Jerez

5€