



## ***Menús para grupos 2018/2019***

*En el Restaurante Al Punto queremos ofrecerles una amplia gama de posibilidades para escoger menú y celebrar con su familia, amigos o compañeros de trabajo un almuerzo o cena en un ambiente muy especial y con precios para todos los presupuestos.*

*La comida es principalmente Mediterránea, con algunos toques de otros tipos de cocina. Entre los entrantes, podemos destacar el Atún Marinado con Guacamole, las Croquetas de ibérico con Chanquetes de huerta, Berenjenas con Jamón Ibérico y Foie, las Gambas al peso, tanto cocidas como a la plancha o la tarrina de Foie. Los arroces ocupan un lugar de referencia para todos aquellos que disfrutan del “fumée” conseguido a base de un producto de primera calidad.*

*El capítulo de las carnes cuenta con el Solomillo preparado de distintas maneras, el Villagodio de Buey o el Cochinillo Lechal Confitado.*

*En el caso de que algún comensal tuviera algún tipo de intolerancia alimentaria, no dude en comentárnoslo, nuestro equipo de cocina se encargará de ofrecer las mejores alternativas, para que pueda disfrutar de la comida.*

*Para cualquier información, pueden ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de atenderles*

***En el Restaurante Al Punto, encontrará el marco perfecto para su celebración familiar o comida de empresa.***

***Restaurante Al Punto***  
***Avda. Machupichu, 85***  
***91 300 14 47***  
[\*www.alpunto85.com\*](http://www.alpunto85.com)  
[\*alpunto85@yahoo.es\*](mailto:alpunto85@yahoo.es)



## ***Menú 1***

### ***Entradas***

*Jamón Ibérico puro de bellota*  
*Queso Manchego curado*  
*Cecina del Bierzo al aroma de orégano*  
*Tostas de anchoas del Cantábrico y pimientos asados*  
*Fideos negros con chipirones y gambas*  
*Marinado de Atún rojo con guacamole*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Villagodio de Buey a la brasa de carbón*  
*Lomos de rape en salsa marinera con langostinos*

### ***Postre***

*Pastel de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*49,90 € por comensal*  
*IVA Incluido*



## ***Menú 2***

### ***Entradas***

*Jamón Ibérico puro de bellota*  
*Lomo Ibérico de Salamanca*  
*Queso manchego curado*  
*Terrina de foie de pato casera con sus tostas de pan de higos*  
*Crujiente de bacalao con salsa de soja lima*  
*Arroz cremoso con carabineros, Boletus y habitas*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Solomillo a la brasa, a la pimienta o con salsa de trufas*  
*Lomos de merluza al horno con salsa donostiarra*

### ***Postre***

*Filloas de crema caseras*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*49,90 € por comensal*  
*IVA Incluido*



## ***Menú 3***

### ***Entradas***

*Jamón puro de bellota del Valle de los Pedroches*  
*Lomo Ibérico de Salamanca*  
*Queso manchego puro de oveja*  
*Parrillada de verduras con jamón de pato*  
*Gambas de Huelva a la plancha*  
*Carabineros a la Plancha*  
*Fideos negros con chipirones de potera*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Solomillo de Foie y salsa de Trufas*  
*Supremas de Pixín en salsa marinera*

### ***Postre***

*Pastel de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*75,00 € por comensal*  
*IVA Incluido*



**ALPUNTO**

RESTAURANTE

## ***Menú 4***

### ***Entradas***

*Jamón puro de bellota*  
*Lomo ibérico de Salamanca*  
*Queso Manchego*  
*Pimientos del piquillo rellenos de txanguro*  
*Rissoto de Boletus, langostinos y pulpo*  
*Terrina de foie de pato casera con tostas de pan de higos*  
*Gambas a la plancha*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Lomos de bacalao a la brasa al ajo dorado*  
*Lomo de buey a la brasa de carbón*

### ***Postre***

*Pastel de ricota y helado de ron con pasas*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*59,00 € por comensal*  
*IVA Incluido*



**AL PUNTO**  
RESTAURANTE

## ***Menú 5***

### ***Entradas***

*Jamón de bellota del Valle de los Pedroches*  
*Queso manchego puro de oveja*  
*Lomo ibérico de bellota*  
*Revuelto de Boletus edulis con piñones y gambas*  
*Lomitos de atún rojo marinado con guacamole*  
*Carpaccio de pulpo de Camariñas al aroma de romero*

### ***Primer plato***

*Vieiras gallegas en dos salsas*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Lubina a la brasa con salsa bilbaína*  
*Cochinillo lechal confitado con salsa de naranjas amargas*

### ***Postre***

*Filloas de crema caseras*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*59,50 € por comensal*  
*IVA Incluido*



## ***Menú 6***

### ***Entradas***

*Jamón Ibérico de bellota*  
*Queso manchego curado*  
*Cecina aliñada al aroma de orégano*  
*Crujiente de bacalao con salsa de soja*  
*Terrina de foie de pato casera con sus tostas de pan de higos*  
*Fideos negros con chipirones y langostinos*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Villagodio de Buey a la brasa*  
*Delicias de merluza rellena de txangurro con salsa de nécoras*

### ***Postre***

*Filloas de crema caseras*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*52,00 € por comensal*  
*IVA Incluido*



**AL PUNTO**

**RESTAURANTE**

## ***Menú 7***

### ***Entradas***

*Jamón Ibérico de bellota*  
*Queso manchego puro de oveja*  
*Cecina aliñada al aroma de orégano*  
*Cazuela de arroz marinero*  
*Verduritas naturales a la plancha con Boletus Edulis*  
*Ensalada de gulas, langostinos y mermelada de cherrys*

### ***Plato principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Villagodio de Buey a la brasa*  
*Lomos de Merluza en salsa verde con almejas*

### ***Postre***

*Pastel de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***

*Avda. Machupichu, 85*

*91 300 14 47*

[\*www.alpunto85.com\*](http://www.alpunto85.com)

[\*alpunto85@yahoo.es\*](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*47,00 € por comensal*

*IVA Incluido*





## ***Menú 8***

### ***Entradas***

*Jamón Ibérico con patatas y huevos de corral*  
*Croquetas de ibérico con tempura de verduras*  
*Tartar de tomate, aguacate y atún*  
*Cazuela de arroz marinero*

### ***Plato Principal***

***A elegir entre los que le proponemos***

*Villagodio de Buey a la brasa*  
*Lomos de Merluza en salsa donostiarra*

### ***Postre***

*Pastel de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente*

### ***Bebida***

*Vino de Rueda Blanco, Ribera Duero tinto*  
*Cervezas, refrescos, Agua Mineral*  
*Cava, café y licores*

***Restaurante Al Punto***  
*Avda. Machupichu, 85*  
*91 300 14 47*  
[www.alpunto85.com](http://www.alpunto85.com)  
[alpunto85@yahoo.es](mailto:alpunto85@yahoo.es)

*42,00 € por comensal*  
*IVA Incluido*