



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
restaurantealpunto.com
alpuntoservas@gmail.com





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 propongamos

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

[*restaurantealpunto.com*](http://restaurantealpunto.com)

[*alpuntoservas@gmail.com*](mailto:alpuntoservas@gmail.com)

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

restaurantealpunto.com

alpuntoservas@gmail.com

49,90 € por comensal

IVA Incluido



AL PUNTO

RESTAURANTE

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

restaurantealpunto.com

alpuntoservas@gmail.com

75,00 € por comensal

IVA Incluido



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

[*restaurantealpunto.com*](http://restaurantealpunto.com)

[*alpuntoservas@gmail.com*](mailto:alpuntoservas@gmail.com)

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

restaurantealpunto.com
alpuntoservas@gmail.com

59,50 € por comensal
IVA Incluido



ALPUNTO

RESTAURANTE

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 propongamos

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

[*restaurantealpunto.com*](http://restaurantealpunto.com)

[*alpuntoreservas@gmail.com*](mailto:alpuntoreservas@gmail.com)

52,00 € por comensal

IVA Incluido



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
restaurantealpunto.com
alpuntoservas@gmail.com

47,00 € por comensal
IVA Incluido



ALPUNTO
RESTAURANTE

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

restaurantealpunto.com
alpuntoservas@gmail.com

42,00 € por comensal
IVA Incluido