

LA PUNTA

TERRAZA RESTAURANTE

CATALÀ	02
CASTELLANO	02
ENGLISH	06
FRANÇAIS	06

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Pernil ibèric de gla tallat a mà amb pa de vidre amb tomàquet
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan de cristal con tomate

35 €



Tàrtar de gamba blanca de Vilanova amb alvocat i emulsió dels seus caps
Tartar de gamba blanca de Vilanova con aguacate y emulsión de sus cabezas

32 €



Amanida de guatlla en escabetx, taronja sanguina i pètals de tomàquet
Ensalada de codorniz en escabeche, naranja sanguina y pétalos de tomate

15 €



Croquetes casolanes de pollastre rostit a la catalana
Croquetas caseras de pollo rustido a la catalana

12 €



Vieres i carxofes en minestra amb nyàmera en textures
Vieras y alcachofas en menestra con tupinambo en texturas

23 €



El nostre xató: escarola, romesco, bacallà, anxoves i tonyina en salmorra
Nuestro xató: escarola, romesco, bacalao, anchoas y atún en salmuera

19 €



«Occhi di lupo» en ragú mariner de sípia, botarga i algues
«Occhi di lupo» en ragú mariner de sepia, botarga y algas

16 €



El nostre pa artesà
Nuestro pan artesano

3,50 € p.p.



ARROSSOS / ARROCES

Arròs del senyoret de peix i marisc de la llotja de Vilanova
(Temps d'elaboració: 25 minuts)

Arroz del «senyoret» de pescados y mariscos de la lonja de Vilanova
(Tiempo de elaboración: 25 minutos)

25 € p.p. / Mín. 2 pax



Arròs negre de sepionetes i carxofes amb all i oli d'all rostit
(Temps d'elaboració: 25 minuts)

Arroz negro de sepionetas y alcachofas con «all i oli» de ajo asado
(Tiempo de elaboración: 25 minutos)

26 € p.p. / Mín. 2 pax



PEIXOS / PESCADOS

Peix de la llotja de Vilanova rostit en graella de carbó a la donostiarra
Pescado de la lonja de Vilanova asado en parrilla de carbón a la donostiarra

10 € / 100 g



Pop a la brasa amb parmentier, romesco i maionesa de tinta
Pulpo a la brasa con parmentier, romesco y mayonesa de tinta

26 €



La nostra «buillabaisse» de peixos de roca, gamba de Vilanova i mol·luscs
Nuestra «bouillabaisse» de pescados de roca, gamba de Vilanova y moluscos

42 € p.p. / Mín. 2 pax



Llom de bacallà confitat amb samfaina
Lomo de bacalao confitado con sanfaina

29 €



CARNS / CARNES

Costella de vaca madurada a la brasa de carbó
amb patates fornera i pebrots rostits

Chuleta de vaca madurada a la brasa de carbón
con patatas panadera y pimientos asados

10 € / 100 g

Magret d'ànec rostit a la taronja amb puré de moniato i cítrics
Magret de pato asado a la naranja con puré de boniato y cítricos

24 €



Presa ibèrica a la brasa de carbó amb demi-glacé de vinagre de Xerès,
escuma de coliflor i gírgola de castanyer

Presa ibérica a la brasa de carbón con demi-glacé de vinagre de Jerez,
espuma de coliflor y «gírgola» de castaño

31 €



Filet de vaca madurada a la brasa amb salsa «poivrade»,
puré de xirivia i cebetes a la mel

Solomillo de vaca madurada a la brasa en salsa «poivrade»,
puré de chirivía y cebollitas a la miel

35 €



VEGANS I VEGETARIANS / VEGANOS Y VEGETARIANOS

Curri de mini verdures, arròs basmati i papadum

Curry de mini verduras, arroz basmati y papadum

28 €

Cogolls osmotitzats en OOVE a la brasa amb crema
de pebrots del piquillo i formatge tupí de Sort

Cogollos osmotizados en AOVE a la brasa con crema
de pimientos del piquillo y queso tupí de Sort

24 €



POSTRES / POSTRES

Pa amb xocolata, oli d'oliva verge i sal
Pan con chocolate, aceite de oliva virgen y sal

8 €



Torrija de brioix amb gelat de canyella
Torrija de brioche con helado de canela

8 €



Pinya rostida al rom dominicà amb gelat de llet de coco
Piña asada al ron dominicano con helado de leche de coco

9 €



Amanida de cítrics amb almívar de gingebre i gelat de mel de Les Garrigues
Ensalada de cítricos con almíbar de jengibre y helado de miel de Les Garrigues

8 €



Api / Apio			Mostassa / Mostaza
Cacauet / Cacahuete			Ou / Huevo
Crustaci / Crustáceo			Peix / Pescado
Fruits de closca / Frutos de cáscara			Sèsam / Sésamo
Gluten / Gluten			Soja / Soja
Lactis / Lácteos			Sulfits / Sulfitos
Mol·lusc / Molusco			Tramús / Altramuz

STARTERS / ENTRÉES

Knife-carved acorn-fed Iberian ham, served with crystal bread & tomato
Jambon ibérique nourri aux glands coupé à la main avec pain cristal et tomate

35 €



Vilanova white prawn tartar with avocado & prawn head emulsion
Tartare de crevette blanche de Vilanova avec avocat et émulsion de ses têtes

32 €



Pickled quail, blood orange & tomato petal salad
Salade de caille marinée à l'orange sanguine et pétales de tomate

15 €



Homemade Catalan-style roasted chicken croquettes
Croquettes maison de poulet rôti à la catalane

12 €



Scallops & artichokes in a vegetable medley with Jerusalem artichoke textures
Noix de Saint-Jacques et artichauts en jardinière avec topinambour en textures

23 €



Our "Xató": curly endive, romesco sauce, cod, anchovies, & brined tuna
Notre xató : chicorée frisée, romesco, morue, anchois et thon en saumure

19 €



"Occhi di lupo" pasta in a seafood ragout with cuttlefish, bottarga, & seaweed
« Occhi di lupo » au ragù marin de seiche, poutargue et algues

16 €



Our artisan bread
Notre pain artisanal

3,50 € p.p.



RICE DISHES / RIZ

“Señorito” rice with fish & seafood from the Vilanova fish market
(Preparation time: 25 minutes)

Riz « senyoret » aux poissons et fruits de mer du marché de Vilanova
(Temps de préparation : 25 minutes)

25 € p.p. / Min. 2 people/personnes



Black rice with baby cuttlefish, artichokes, & roasted garlic “all i oli”
(Preparation time: 25 minutes)

Riz noir aux petites seiches et artichauts avec « aioli » d'ail rôti
(Temps de préparation : 25 minutes)

26 € p.p. / Min. 2 people/personnes



FISH / POISSON

Grilled fish from the Vilanova fish market, Basque-style over charcoal
Poisson du marché de Vilanova grillé à la braise et préparé à la donostiarra

10 € / 100 g



Grilled octopus with parmentier potatoes, romesco sauce, & ink mayonnaise
Poulpe grillé avec parmentier, romesco et mayonnaise à l'encre de seiche

26 €



Our “Bouillabaisse” with rock fish, Vilanova prawns, & shellfish
Notre bouillabaisse de poissons de roche, crevette de Vilanova et coquillages

42 € p.p. / Min. 2 people/personnes



Confit cod loin with Catalan-style vegetable ratatouille
Dos de cabillaud confit avec ratatouille catalane

29 €



MEAT / VIANDES

Charcoal-grilled aged beef rib steak with pan-fried potatoes & roasted peppers
Côte de boeuf maturée à la braise avec pommes de terre au four et poivrons rôtis
10 € / 100 g

Roasted duck breast with orange, sweet potato purée, & citrus fruits
Magret de canard rôti à l'orange avec purée de patate douce et agrumes
24 €



Charcoal-grilled Iberian pork shoulder with Jerez vinegar demi-glace,
cauliflower foam, & chestnut mushrooms
Presa ibérique à la braise avec demi-glace au vinaigre de Jerez,
mousse de chou-fleur et pleurote de châtaignier
31 €



Charcoal-grilled aged beef tenderloin with poivrade sauce,
parsnip purée, & honey-glazed baby onions
Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre, purée de panais
et petits oignons au miel
35 €



VEGAN & VEGETARIAN / VEGANS ET VÉGÉTARIENS

Mini vegetable curry with basmati rice & papadum
Curry de mini-légumes, riz basmati et papadum
28 €

Grilled baby gem lettuce infused in EVOO, served with
piquillo pepper cream and "tupí" cheese from Sort
Cœurs de laitue osmosés dans de l'huile d'olive vierge extra, grillés avec
crème de poivrons del piquillo et fromage tupí de Sort
24 €



DESSERTS / DESSERTS

Bread with chocolate, extra virgin olive oil, & salt
Pain au chocolat, huile d'olive vierge et sel

8 €



Brioche French toast with cinnamon ice cream
Pain perdu de brioche avec glace à la cannelle

8 €



Roasted pineapple with Dominican rum & coconut milk ice cream
Ananas rôti au rhum dominicain avec glace au lait de coco

9 €



Citrus salad with ginger syrup & honey ice cream from Les Garrigues
Salade d'agrumes avec sirop de gingembre et glace au miel de Les Garrigues

8 €



Celery / Céleri	 	Mustard / Moutarde
Peanut / Arachide	 	Egg / Œuf
Crustacean / Crustacé	 	Fish / Poisson
Nuts / Fruits à coque	 	Sesame / Sésame
Gluten / Gluten	 	Soy / Soja
Dairy / Laitiers	 	Sulphites / Sulfites
Mollusc / Mollusque	 	Lupin / Lupin