

# LA PUNTA

TERRAZA RESTAURANTE

<b>CATALÀ</b>	<b>02</b>
CASTELLANO	02
<b>ENGLISH</b>	<b>06</b>
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 marinero 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

“Senyoret” 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 « aïoli » 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 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 sherry vinegar demi-glace,  
cauliflower foam, & chestnut mushrooms  
Presa ibérique à la braise avec demi-glace au vinaigre de xérès,  
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