

MENÚ

TACOS (2 Unidades) 9

PESCADO A LA TALLA

Pesca del día abierta al carbón, pastas de diferentes chiles

COSTILLA BRASEADA

Barbacoa dulce de black angus

JABALÍ

Jabalí al mezcal con hierbas

ALAMBRE DE CAMARÓN

Sofrito de pimiento, bacon y camarón

WAGYU

Wagyu en finas láminas con cebollas y salsa verde

ULTRA MAR Y TIERRA

Lomo de vaca gallega madurado, camarón, chorizo, bacon y queso

CHICHARRÓN DE ATÚN

Fritura de atún, guacamole y tortillas

PASTOR

Pesca del día, achiote, cítricos, piña asada y frijoles

PULPO CON FRIJOL

Pulpo rostizado, en tortilla de maíz

ENTRADAS

CEVICHE PUNTARENA 9
Corvina, maíz dulce, lima, cilantro, chile cuaresmeño

AGUACHILE 9
Pesca del día, Yuzu, naranja, lima, chile serrano, menta, perejil

TIRADO NEGRO 9
Lubina, tinta de calamar, cítrico

PULPO ENAMORADO 10
Pulpo crujiente, aguacate, encurtidos, salsa de chile de árbol

CROCANTE DE ATÚN 8
Arroz crocante, tartar de atún, guacamole

CUBOS DE ATÚN 8
Cubos de atún toreados

OTROS

HAMBURGUESA DE ATÚN 12
Atún rojo, aderezo de la casa, pan brioche, 100% Puntarena

ARROZ COSTEÑO 8
Arroz caldoso, langostino, mezcla de chiles, epazote

ENSALADA CÉSAR 6
Cogollos al grill, aderezo original, anchoa doble "0"

SOPA AZTECA 6
Caldillo de tomate con tortilla frita, epazote y guarnición

GUACAMOLE 5
El mejor de Madrid

PLATILLOS POR KILO

(DÉJANOS CONSENTIRTE EN CASA)

Te lo llevamos o puedes pasar por tu pedido por kilo o por litro para comer cuando tú lo prefieras. Todos nuestros platillos vienen acompañados de tortillas (maíz y harina) y guarnición según el platillo (cebolla, cilantro, salsas, etc.)

COCTEL DE CAMARÓN 25	COCHINITA PIBIL 30
Salsa catsup, pico de gallo, lima, chile, langostino	Carne de puerco marinada, achiote y especias, cebolla encurtida
CEVICHE PUNTARENA 28	CHICHARRÓN DE ATÚN 27
Corvina marinada, verduras, aguacate, maíz y chile cuaresmeño	Atún marinado, encurtidos, guacamole, mantequilla con soja
AGUACHILE 26	ALAMBRE DE LANGOSTINO 29
Langostino, chile, lima, perejil, pepino, cebolla morada y cítricos	Sofrito de pimientos, cebolla, beicon, queso gratinado
CEVICHE FRONTERA 26	JABALÍ 35
Pescado, jitomate, cebolla, mayonesa de habanero	Cocido a baja temperatura, mezcal, especias, patatas primor
CUBOS DE ATÚN TOREADOS 29	ARROZ COSTEÑO 26
Atún, Pasta toreada de chile y cebolla, cítricos	Arroz caldoso, langostino y sofrito de verduras
PESCADO A LA TALLA 32	GUACAMOLE (500 g) 14
Pasta de chiles secos, pico de gallo, guacamole, frijoles	FRIJOLES CHARROS (500 g) 8
PESCADO AL PASTOR 28	SURTIDO DE POSTRES 7 c/u
Pesca del día, achiote, cítricos, piña asada y frijoles	Pie de limón frío
COSTILLA BRASEADA 35	Flan de la casa
Barbacoa, cocida a baja temperatura, cebolla encurtida	Pastel de elote
	Pastel de queso

PROMOCIONES

TEQUILA

Blanco 1800 (750 ml)	24
Tradicional (750 ml)	25

MEZCAL

7 Misterios (750 ml)	35
Alacrán (750 ml)	35

ADICIONAL

Sangrita de la casa (0.5 L)	7
Cacahuates enchilados (0.75 g)	5
Aguas de sabor (1 L) (Jamaica, Horchata, Tamarindo)	4

VINO BLANCO

Gaba do Xil Godello 2019	10
Alalá 2016	12
Hugel Gentil	9

VINO TINTO

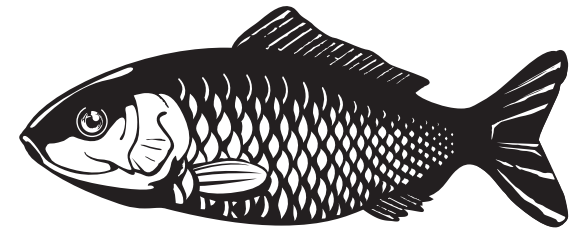
Las Cabañuelas 2017	8
Ultreia St Jacques 2018	9
Trompo 2018	8

COCTELES

MARGARITA CLASICA	7
Tequila, limón y licor de naranja	

MARGARITA DE JAMAICA	7
Mezcal, limón, jamaica y secreto de la casa.	

MEZCALIÑA	7
Mezcal, mandarina, fruta de la pasión y AOVE	



P U N T A R E N A[®]

