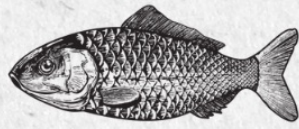


MENÚ COMIDAS
RESTAURANTE

2024- 2025



PUNTARENA®



P U N T A R E N A ®

MENÚ 1

TOSTADA CREMOSO DE CAMARÓN

Camarón, Jalapeño, Cebolla Encurtida

CEVICHE PUNTARENA

Corvina Marinada, Lima, Cilantro, Menta, Chile

CAMARÓN ROSARITO

Taco de Gambón en Tempura, Salsa Rosario

CHAMORRO

Codillo Confitado, Reducción de sus Jugos.

PESCADO A LA TALLA

Lubina adobada en Chiles, Frijol Puerco, Guacamole

KEYLIME PIE

Tarta Helada de Lima, Base de Galleta

BEBIDAS

Vinos

Soft Drinks

Cerveza



P U N T A R E N A ®

MENÚ 2

TOSTADA DE ATÚN

Atún Rojo, Emulsión Chile de Árbol, Guacamole, Chipotle

AGUACHILE DE CAMARÓN

Pepino, Menta, Aguacate, Cilantro

TACOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN

Fritura de Solomillo de Atún Adobado

PESCADO A LA TALLA

Lubina adobada en Chiles, Frijol Puerco, Guacamole

COSTILLA EN MACHETE

Black Angus a Baja Temperatura, Salsa BBQ Dulce

KEYLIME PIE

Tarta Helada de Lima, Base de Galleta

NEVADO DE TOLUCA

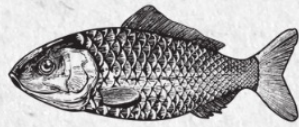
Chocolate Amargo, Chile Guajillo, Nata

BEBIDAS

Vinos

Soft Drinks

Cerveza



P U N T A R E N A ®

MENÚ 3

TOSTADA PEZ LIMÓN

Pez Limón, Crujiente de Ibérico, Aguacate, Aceite de Chiles

TIRADO KUMQUAT

Pez Limón, Ponzu, Yuzu, Kumquat, Tobiko

CROCANTE DE ATÚN

Tartar de Atún, Arroz Japonés, Guacamole

CAMARÓN ROSARITO

Taco de Gambón en Tempura, Salsa Rosario

WAGYÚ A LA ARRIERA

Carpaccio de Wagyú, Salsa de Trufa, Chiles

PESCADO A LA TALLA

Lubina adobada en Chiles, Frijol Puerco, Guacamole

COSTILLA EN MACHETE

Black Angus a Baja Temperatura, Salsa BBQ Dulce

PASTEL DE ELOTE

Pastel Maíz, Salsa Tres Leches

TEXTURAS DE CHOCOLATE

Cacao en Texturas, Caramelo Salado, Helado de Chocolate

BEBIDAS

Margarita de Bienvenida

Vinos

Soft Drinks

Cerveza