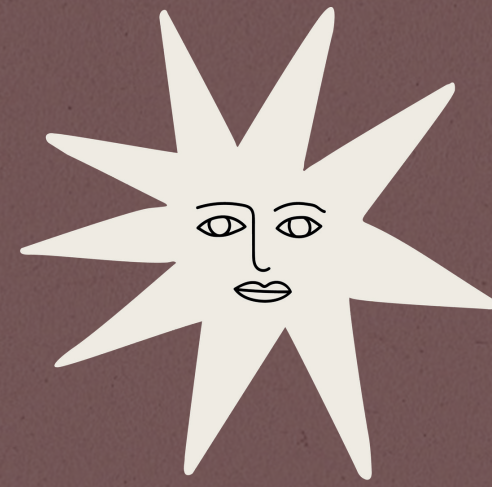
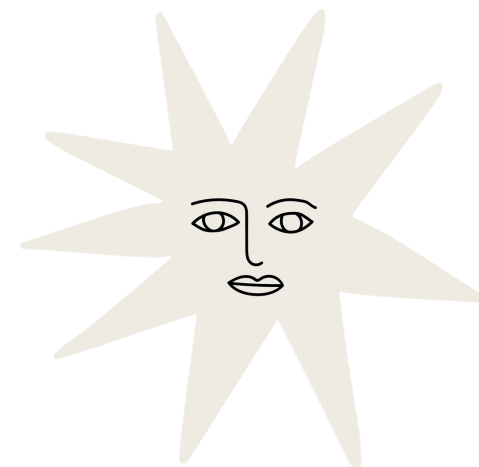




PUNTA BONITA



PUNTA BONITA

All prices are in M.N. Tax included
Los precios están en M.N. Incluyen impuestos

THE RAW BAR CRUDOS BAR

CRUDOS BAR _____ \$3500

SELECTION OF 4 OPTIONS FOR 2 PEOPLE TO SHARE

*OYSTER *CLAMS *KING CRAB *SCALLOPS *LOBSTER *SHRIMPS
*TUNA *ABALONE

SERVED WITH MIGNONETTE, TARTARE COCTEL AND PONZU

SELECCIÓN DE 4 OPCIONES

PARA COMPARTIR ENTRE 2 PERSONAS

*OSTIONES *ALMEJAS *KING CRAB (CENTOLLA) *VIEIRAS

*LANGOSTA *CAMARONES *ATÚN *ABULÓN

SERVIDA CON MIGNONETTE, SALSA TÁRTARA, COCTEL Y PONZU

ANCHOVIES / BOQUERONES _____ \$650

"TULUM" ANCHOVIES 60 G, OLIVE OIL

GARLIC SLICES AND PARSLEY

BOQUERONES "TULUM" 60 G,

ACEITE DE OLIVA LÁMINAS DE AJO Y PEREJIL

SALMON TARTARE / TÁRTARA DE SALMÓN _____ \$650

SALMON 120 G, PINK PEPPER, MAYAN HONEY

CHIPOTLE AND OLIVE OIL

SALMÓN 120 G, PIMIENTA ROSA, MIEL MAYA, CHIPOTLE

ACEITE DE OLIVA



Consuming raw food or under cooked products increase
the risk of foodborne illnesses

Consumir alimentos crudos o productos poco cocidos aumenta
el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

DESSERTS POSTRES

PISTACHIO / PISTACHE _____ \$350

CHOCOLATE BROWNIE WITH PISTACHIO MOUSSE

CRISPY KATAIFI PASTRY

BROWNIE DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PISTACHE

PASTA KATAIFI CRUJIENTE

LIMONCELLO _____ \$350

ZESTY LEMONADE MINT SORBET (VEGAN GLUTEN-FREE)

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA (VEGANO Y SIN GLUTEN)

FIGS & GOAT CHEESE / HIGOS Y QUESO DE CABRA _____ \$350

FILO PASTRY FILLED WITH CREAMY GOAT CHEESE

AND FIGS, A TOUCH OF PORT WINE

MASA FILO RELLENA DE QUESO DE CABRA CREMOSO

HIGOS, UN TOQUE DE VINO DE OPORTO

AVELLANAS / HAZELNUTS _____ \$350

STRACCIATELLA ICE CREAM, CHOCOLATE ESPRESSO WAFER

AND HAZELNUT NOUGATINE

HELADO DE STRACCIATELLA, OBLEA DE CHOCOLATE ESPRESSO

Y NOUGATINE DE AVELLANA

TIRAMISU TO SHARE _____ \$350

CLASIC TIRAMISU / TIRAMISÚ CLASICO



LAND / TIERRA

LAMB CHOPS / CHULETAS DE CORDERO 350 G  _____ **\$1750**
GLAZED LAMB CHOPS WITH SPICES AND HONEY, CAPERS, OLIVES
PARSLEY, SUNDRIED TOMATOES, CHERRY TOMATOES AND
BALSAMIC VINEGAR. SERVED WITH CREAMY POLENTA
CHULETAS DE CORDERO GLASEADAS CON ESPECIAS Y MIEL
ALCAPARRAS, ACEITUNAS, PEREJIL, TOMATE DESHIDRATADO
TOMATES CHERRY, VINAGRE BALSÁMICO SERVIDO CON
POLENTA CREMOSA

RIB EYE STEAK 200 G   _____ **\$1850**
POTATO GRATIN, TOMATOES AND BEARNAISE SAUCE
GRATÍN DE PAPA, TOMATES Y SALSA BEARNESA

ROCK CORNISH / POLLO CORNISH 350 G  _____ **\$1250**
ROASTED BABY CHICKEN WITH LEMON AND THYME
ROASTED VEGETABLES, DEMI GLACE AND OLIVES
POLLOBEBÉ ROSTIZADO CON LIMÓN Y TOMILLO,
VERDURAS ROSTIZADAS, DEMI GLACE Y ACEITUNAS

SALADS ENSALADAS

WATERMELON SALAD / ENSALADA DE SANDÍA  _____ **\$500**
FETA CHEESE, BLACK OLIVE TAPENADE, WATERMELON
CONFIT LEMON PURÉE, WATERCRESS AND FENNEL
QUESO FETA TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA, SANDÍA
PURÉ DE LIMÓN CONFITADO, BERRO Y HINOJO

CAESAR SALAD / ENSALADA CÉSAR   _____ **\$500**
HYDROPONIC LETTUCE, CAESAR DRESSING, PARMESAN
FRESH PEPPER, CROUTONS AND ANCHOVIES
LECHUGA HIDROPÓNICA ADEREZO CÉSAR, PARMESANO
PIMIENTA FRESCA, CROTONES Y ANCHOAS

KALE-ICIOUS KALE   _____ **\$500**
EDAMAME, AVOCADO, PECORINO, SERRANO CHILI, FLAXSEED
AND CITRUS VINAIGRETTE
EDAMAME, AGUACATE, QUESO PECORINO, CHILE SERRANO
LINAZA Y VINAGRETA CÍTRICA

ADD ON / AGREGA

SHRIMPS / CAMARONES 170 G _____ **\$450**

SALMON / SALMÓN 180 G _____ **\$450**

**CHICKEN BREAST /
PECHUGA DE POLLO 200 G** _____ **\$350**

TO SHARE PARA COMPARTIR

CRAB CAKE / PASTEL DE CANGREJO 120 G    ————— \$500
TARTARE DRESSING, FENNEL AND CONFIT LEMON
SALSA TÁRTARA, HINOJO Y LIMÓN CONFITADO

BLACK TRUFFLE ARANCINI
ARANCINI DE TRUFA NEGRA   ————— \$480
RICE CROQUETTE, TRUFFLE, PARMESAN CHEESE
AND BALSAMIC REDUCTION
CROQUETA DE ARROZ, TRUFA, PARMESANO
Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

CALAMARI / CALAMARES    ————— \$500
FRIED CALAMARI 120 G, LEMON AND SPANISH PAPRIKA ALIOLI
CALAMARES FRITOS 120 G, LIMÓN Y ALIOLI
DE PIMENTÓN ESPAÑOL

CARPACCIO DI MANZO  ————— \$520
BEEF CARPACCIO 90G, RUCOLA, MUSHROOMS
PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE DRESSING
CARPACCIO DE RES 90 G ARÚGULA, CHAMPIÑONES
QUESO PARMESANO Y ADEREZO DE TRUFA

HOJA SANTA DUMPLING / DUMPLIG DE HOJA SANTA   ————— \$340
HOJA SANTA LEAVES, BASMATI RICE, DRIED FRUITS AND LAMB
HOJAS DE HOJA SANTA, ARROZ BASMATI FRUTOS SECOS
Y CORDERO

SPANAKOPITA   ————— \$340
SPINACH AND FETA CHEESE / ESPINACAS Y QUESO FETA

SEA / MAR

LOCAL STRIPED BASS / RÓBALO LOCAL 200 G   ————— \$1100
LEMON CONFIT, CAPERS, POTATOES, PARSLEY, BUTTER
WHITE WINE / LIMÓN CONFITADO, ALCAPARRAS, PAPAS
PEREJIL, MANTEQUILLA, VINO BLANCO

FIDEUA     ————— \$2000
CATCH OF THE DAY, CLAMS, MUSSELS AND SHRIMPS
PESCA DEL DÍA, ALMEJAS, MEJILLONES Y CAMARONES

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE   ————— \$1350
CLAMS, MUSSELS, WHITE WINE, GARLIC
PARSLEY AND SOURDOUGH BREAD
ALMEJAS MEJILLONES, VINO BLANCO
AJO, PEREJIL Y PAN DE MASA MADRE

OCTOPUS / PULPO 200 G   ————— \$950
GRILLED OCTOPUS WITH OREGANO, SAUTÉED POTATOES AND
MUSTARD VINAIGRETTE / PULPO A LA PARRILLA CON
ORÉGANO, PAPAS SALTEADAS Y VINAGRETA DE MOSTAZA

FRENCH FISH STEW
SOPA DE MARISCOS FRANCESA      ————— \$1150
RED SNAPPER 80 G, 2 PIECES OF CLAMS
LOBSTER 80 G, DILL, CARROTS
POTATOES SERVED IN A SEAFOOD BROTH
HUACHINANGO ALMEJAS, LANGOSTA, ENELDO
ZANAHORIAS, PAPAS Y CALDO DE MARISCOS

WHOLE FISH BAKED IN SALT CRUST 450G
PESCADO ENTERO EN COSTRA DE SAL   ————— \$1650
MEUNIERE SAUCE, LEMON AND GRILLED VEGETABLES
SALSA MEUNIÈRE, LIMÓN Y VEGETALES AL GRILL