

El Puntarrón



*Reservas en el teléfono **958 301 871***

Para más información síguenos en:
















www.puntarron.es

Facebook Puntarron Monachil Soledad

ENSALADAS Y ENTRANTES

SALADS AND STARTERS



- ✓ Ensalada de la casa (Con frutas y queso de cabra)   10,00€
- Special house salad with fruit and goat cheese. ½ _____ 6,50€
- ✓ Ensalada mixta _____ 8,00€
- Mixed salad _____ ½ _____ 5,00€
- ✓ Tomate aliñado  _____ 6,00€
- Sliced tomatoes with vinaigrette and oil.
- ✓ Cogollos con ajos  _____ 6,00€
- Baby lettuce with garlic.
- ✓ Parrillada de verduras _____ 12,00€
- Grilled vegetables or mushrooms.
- ✓ Setas (Revuelto, a la brasa o en salsa)     _____ 12,00€
- Wild mushrooms, grilled or stewed.
- ✓ Plato de jamón o/y queso  _____ 12,00€
- Plate of ham or/and cheese. _____ ½ _____ 7,00€
- ✓ Pimientos del piquillo     _____ 12,00€
- (Con salsa de gambas y rellenos de bacalao)
- Red pappers stuffed with cod in a prawn sauce.
- ✓ Champiñones asados   _____ 9,00€
- (Rellenos de verdura y gratinados con ali-oli)
- Champignom stuffed with vegetables and prawn tails.

✓ Champiñones laminados a la brasa con ajo y perejil _____ 9,00€

- Grilled champignon with garlic and parsley.

✓ Croquetas caseras de verdura (Espinaca, calabaza, brócoli) _____ 9,00€



✓ Croquetas caseras de cocido _____ 9,00€



- Homemade croquettes, mixed ham, vegetarian.

½ _____ 7,00€

DE CUCHARA

SPOON

✓ Sopa de ajo _____ 6,00€



- Garlic soup

✓ Sopa de cebolla _____ 6,00€



- Onion soup

✓ Sopa de picadillo _____ 5,00€



- Soup with ham, egg & chicken

✓ Gazpacho _____ 5,00€



- Gazpacho

✓ Salmorejo _____ 6,00€



- Salmorejo





A LA BRASA

BARBECUE

BUEY (BEEF)

- ✓ Chuletón de 700g _____ 25,00€
 - Beef chump chop with potatoes.
- ✓ Entrecot _____ 17,00€
 - Beef entrecote with potatoes.
- ✓ Solomillo (2 medallones) _____ 21,00€
 - Beef sirloin steak with potatoes.
- ✓ Brocheta de solomillo con verduras _____ 21,00€
 - Beef sirloin on skewer with potatoes.

CERDO (PORK)

- ✓ Chuleta _____ 8,00€
 - Pork chops with potatoes.
- ✓ Presa Ibérica _____ 15,00€
 - Presa Ibérica.
- ✓ Churrasco _____ 12,00€
 - Pork sirloin.
- ✓ Solomillo al roquefort o a la pimienta   _____ 13,00€
 - Pork sirloin with roquefort or pepper.
- ✓ Puntas de solomillo _____ 12,00€
 - Pork sirloin tips with potatoes.

CONEJO (RABBIT)

- ✓ Conejo entero, a la brasa con guarnición _____ 24,00€
 - Grilled rabbit. $\frac{1}{2}$ _____ 15,00€

CORDERO (LAMB)


- ✓ Chuletas de cordero _____ 13,00€
 - Lamb Chops.
- ✓ Pata de cordero en filetes (3 medallones) _____ 13,00€
 - Leg of lamb steaks (3 medallions)



POLLO (CHIQUEN)













- ✓ Pechuga _____ 8,00€
 - Chicken breast with potatoes.
- ✓ Brocheta de pollo con verduras _____ 10,00€
 - On skewer with potatoes.
- ✓ Parrillada de carne (mínimo 2 personas) _____ 12,00€ / persona
(Cordero, chorizo, presa, lomo, pollo, morcilla)
 - Meat grilling

OTROS

- ✓ Chorizo _____ 12,00€
 - Locar hard sausage ½ _____ 7,00€
- ✓ Morcilla _____ 12,00€
 - Black pudding ½ _____ 7,00€
- ✓ Plato Alpujarreño  _____ 10,00€
(Lomo ó jamón serrano, chorizo, morcilla, huevo y patatas)
 - Ham or pork fillet, saudage, black pidding, fried egg and sauteed potatoes.





CARNES GUISADAS LOCAL DISHES

- ✓ Carne en salsa  _____ 12,00€
• Stewed pork. ½ _____ 8,00€
- ✓ Lomo al ajillo  _____ 12,00€
• Pork with garlic. ½ _____ 8,00€
- ✓ Pollo al ajillo  _____ 12,00€
• Chicken with garlic. ½ _____ 8,00€
- ✓ Carrillada de ternera  _____ 15,00€
• Beef Cheeks
- ✓ Choto  _____ 17,00€
• Kid goat. ½ _____ 12,00€
- ✓ Codillo de cerdo  _____ 12,00€
• Knuckle of pork.
- ✓ Mollejas de cordero (A la parrilla o al ajillo)  _____ 17,00€
• Lamb sweet breads.
- ✓ Rabo de toro  _____ 15,00€
• Oxtail.
- ✓ Callos   _____ 10,00€
• Tripe, clay pot.
- ✓ Manitas de cerdo   _____ 10,00€
• Pig's feet jelly.

PLATOS DE TEMPORADA

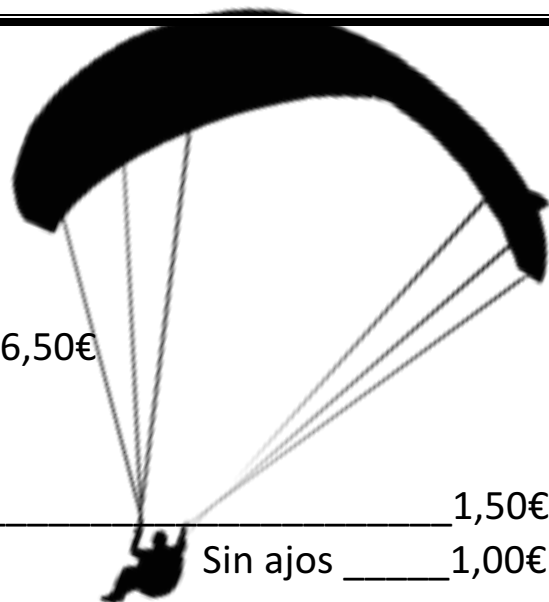
CASSEROLE DISHES









- ✓ Habas con jamón y huevo  _____ 12,00€
• Green broad beans from the pod with local cured ham.
- ✓ Espárragos trigueros _____ 13,00€
• Asparagus
- ✓ Alcachofas salteadas con huevo (con o sin jamón)  _____ 12,00€
• Artichokes sauteed with egg.



OTROS PLATOS







OTHER PLATES

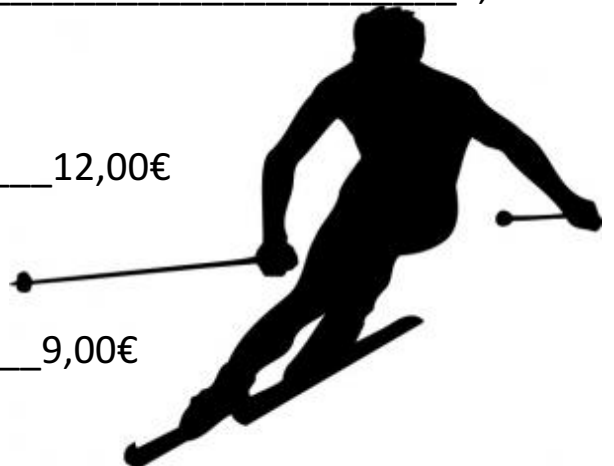


- ✓ Tortilla de patatas  _____ 6,50€
• Potatoes tortilla.
- ✓ Huevo de corral frito con ajos  _____ 1,50€
• Fried egg and garlic. Sin ajos _____ 1,00€
- ✓ Migas con guarnición  _____ 12,00€
• Fried wheat flour with sausage, melon and papers. ½ _____ 8,00€
- ✓ Patatas a lo pobre o a lo rico _____ 9,00€
• Sauteed potatoes with green papper and garlic. ½ _____ 5,00€
- ✓ Choto balate con patatas (calabaza del terreno)  _____ 9,00€
• Papas pobre con calabaza ½ _____ 5,00€
- ✓ Bacalao  _____ 13,00€
(En salsa de tomate y pimientos, acompañados con espárragos trigueros)
• Salted cod with tomato, peppers and baked asparagus
- ✓ Gambas al pil-pil  _____ 13,00€
• Prawns in chilli sauce
- ✓ Paella (Campera o verduras) _____ 12,00€/persona
(Por encargo, mínimo dos personas)
• Paella, by advance order, min. 2 people
- ✓ Caracoles   _____ 10,00€
• Snails, clay pot.

CARTA VEGETARIANA

VEGETARIAN MENU

- ✓ Champiñones asados  _____ 9,00€
(Rellenos de verdura y gratinados con ali-oli)
• Mushrooms stuffed with vegetables and prawn tails.
- ✓ Champiñones laminados a la brasa con ajo y perejil _____ 9,00€
• Grilled champignon with garlic and parsley.
- ✓ Cogollos con ajos _____ 6,00€
• Lettuce hearts with garlic.
- ✓ Crepe de verduras con ensalada y queso de cabra   _____ 9,00€
• Vegetables crepe with salad and goat cheese.
- ✓ Croquetas caseras (Espinaca, calabaza ó brócoli)  _____ 9,00€
• Homemade croquettes, vegetarian. ½ _____ 7,00€
- ✓ Espárragos _____ 15,00€
• Asparagus.
- ✓ Gazpacho  _____ 5,00€
• Gazpacho.
- ✓ Habas con huevo  _____ 12,00€
• Beans with egg.
- ✓ Hamburguesa vegetariana _____ 9,00€
• Vegetarian burgers.



- ✓ Migas vegetarianas  _____ 8,00€
- Vegetarian crumbs semolina.
- ✓ Paella de verduras _____ 12,00€/persona
(Mínimo dos personas)
- Vegetable paella (Least two people)
- ✓ Parrillada de verduras _____ 12,00€
- Vegetables grilled.
- ✓ Salmorejo (también para celíacos)  _____ 6,00€
- Salmorejo.
- ✓ Sopa de ajo  _____ 6,00€
- Garlic soup.
- ✓ Sopa de cebolla _____ 6,00€
- Onion soup.
- ✓ Tomate aliñado _____ 6,00€
- Seasoned tomato.
- ✓ Tortilla de habas  _____ 12,00€
- Bean tortilla.
- ✓ Tortilla de patatas con ensalada  _____ 8,00€
- Potatoes tortilla with salad.
- ✓ Setas a la brasa _____ 12,00€
- Grilled mushrooms.

Nota: El 90% de esta carta es apta para veganos, pregunte al camarero/a.

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERT

- ✓ Arroz con leche.  _____ 2,50€
• Rice pudding.
- ✓ Natillas.  _____ 2,50€
• Custard.
- ✓ Tarta de calabaza.   _____ 3,50€
• Pumpkin pie.
- ✓ Tarta de chocolate.    _____ 3,50€
• Chocolate cake.
- ✓ Tarta de manzana.   _____ 3,50€
• Apple cake.
- ✓ Tarta de queso.    _____ 3,50€
• Cheese cake.
- ✓ Tarta de zanahoria.   _____ 3,50€
• Carrot cake.
- ✓ Tocino de cielo.  _____ 3,50€
• Special cake.
- ✓ Creps de chocolate, caramelo o flambeado    _____ 3,50€
• Crepe chocolate, caramel or flambe.

✓ Menú del día (Según cocina, L-V excepto festivo)_____ 9,50€

- Today's menu.

Nota:

- Tenemos productos de la carta adaptados a veganos y celíacos.
- Hay helados en temporada, pregunte al camarero/a.





¡Bienvenidos al lugar de la gente sin complejos!