PUNTA BLANCA

Entradas

Ensalada de Cítricos $200
Mix de hojas, supremas de toronja y naranja, tomate cherry y queso de cabra, acompañado de vinagreta de naranja.

Ensalada César $240
Servida con aderezo César y crocante de parmesano.

Arroz a la paprika con pork belly $280
Arroz con crema de paprika y trozos de chicharrón de pork belly.

Tacos al Pastor $280
Carne de cerdo al pastor con piña, cilantro y cebolla

Tacos de Arrachera $210
Tacos de arrachera con guacamole y pico de gallo.

Tartar Vegetariano $190
Pimiento morrón asado, zanahoria asada, aguacate, cebolla morada curtida y mango marinado en cítricos.

Guacamole $200
Guacamole con pico de gallo.

Tapitas de Pulpo Frito $280
Pulpo frito con aderezo de chile chipotle.

Platos Fuertes

Filete de Pescado al Mojo de Ajo $300
Con cama de arroz blanco y quenelles de puré de zanahoria.

Atún en Costra de Ajonjolí $330
Medallón de atún en costra de ajonjoli negro con base de puré de zanahoria acompañado de mayonesa xcatik y dos papas perfectas.

Hamburguesa $280
Hamburguesa de res con papas a la francesa.

Fetuccini Vegetariano $240
Pasta fettuccini al burro con verduras salteadas.

Camarones al Ajillo $270
Con arroz blanco.

Especiales del Chef

Filete de Salmón Asado $350
Con papas horneadas y vegetales asados.

Langosta al Gusto $750
A la plancha, al mojo de ajo, al ajillo o en tacos.

Arrachera Asada $350
Acompañada de guacamole, frijoles fritos, cebollas cambray asadas y una quesadilla de maíz.

PUNTA BLANCA

www.puntablanca.mx
+52 998 895 2572

Be, Love, Enjoy.

De 07:00 pm a 10:00 pm.
Precios en pesos mexicanos, I.V.A. incluído.
El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos aumentan el riesgo de padecer enfermedades alimentarias.