Botanas Frías

Guacamole clásico $200
Puré de aguacate, aceite de oliva, sal, limón y pico de gallo.

Tostones de guacamole $170
Tostones de plátano macho acompañados de guacamole.

Tartar de atún $230
Atún en cubos, kiwi, mango, sandía, cilantro, cebolla, en cítricos, acompañado de aguacate y totopos.

Tartar vegetariano $190
Mango, kiwi, sandía, pepino, cebolla,aguacate en salsa de cítricos.

Verduras para dipear $130
Acompañadas con un dip de chile habanero y cremoso de jitomate.

Botanas Calientes

Aros en tempura $200
Aros de cebolla y calamar acompañados de un aderezo de aceite de humo y chile xcatic.

Palomitas del mar $210
Camarón y pescado en tempura acompañados de aderezo de ajonjolí y chipotle.

Nachos arrachera $230
Orden de nachos con guacamole, queso y arrachera.

Nachos de Rib Eye $250
Orden de nachos con guacamole, queso y arrachera.

Papas camote $150
Cubiertas con queso parmesano y dip de chipotle.

Camarones al ajillo $270
Julianas de guajillo, aceite de ajo, reducción de vino blanco y limón, acompañado de arroz y pétalos de cebolla blanca a las brasas.

Camarones al coco $300
Camarones cubiertos de pan molido y coco rallado,rellenos de queso crema y salsa de mango.

Fish and chips $270
Con pescado local empanizado, papas a la francesa, guacamole y dip de salsa tártara.

Papas a la francesa $150

Tostadas Frías 3pz

Pulpo $290
Base de mayonesa de chipotle, cremoso de aguacate, mix de pimientos.

Camarón $250
Base de mayonesa de chipotle, cremoso de aguacate, col morada y camarón asado.

Salmón $240
Puré de ajonjolí, aceite de trufa, salmón crudo, pepino, cebolla morada, mango, aguacate y cilantro, marinados en aceite de oliva y cítricos.

Be,
Love,
Enjoy

Tostadas Calientes 3pz

Pulpo crujiente $280
Pulpo en tempura, acompañada de aderezo de miel y habanero, orégano local y queso gouda.

Carnitas de atún $280
Cubos de atún dorados, con una salsa de chile de árbol y cítricos, acompañada de cremoso de aguacate y cebolla.

Tacos

Tacos de pork belly $210
Cubos de pork belly fritos, acompañados de aguacate, pico de gallo y salsa de chile de árbol.

Arrachera $230
Costra de queso manchego, pico de gallo y cremoso de aguacate.

Rib eye $250
Cremoso de aguacate, salsa de jamaica y cerveza, pico de gallo.

Baja $210
Camarón y pescado en tempura acompañados de col morada y ajonjolí, con cremoso de aguacate.

Ensaladas

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

Ensalada fresca $210
Mix de hojas, cherrys deshidratados, aguacate, pepino, pimientos rostizados y vinagre balsámico.

A la mesa

Filete de pescado al gusto $300
(a la plancha, mojo de ajo, al ajillo o Tikin Xic). Acompañado de puré de zanahoria con vainilla y arroz.

Hamburguesa de res $280
Carne de res selecta, asada al carbón, queso cheddar y pan horneado en casa con papas a la francesa.

Ceviches y Aguachiles

Verde
Pescado $220
Camarón $250
Mixto $300

Cebolla blanca, pepino, aguacate, kiwi y habanero mezclado en cítricos.

Punta Blanca
Pescado $220
Camarón $240
Mixto $300

Cebolla morada, pepino, apio, cilantro, aguacate, mix de tomates en distintas texturas mezclado en cítricos.

Ceviche de mango $280
Pescado, leche de tigre, limón, cebolla, aguacate, gel de albahaca y chips de plátano.

Aguachile verde $250
Camarón pochado en limón agrio, con aguacate, cebolla morada curtida, cilantro, pepino, rábano, ligeramente picante.

PUNTA BLANCA

www.puntablanca.mx
+52 998 895 2572

Menú Infantil

Dedos de pollo, queso o pescado empanizados $210
Acompañados con papas gajo y dip de queso.

Pasta al gusto $150
Pomodoro o mantequilla.

Quesadillas mixtas $130
Pollo, papa y champiñones.

Postres

Pastel de la casa	$190	Sorbete de fruta de temporada	$130
Flan	$170	Helado de la casa	$130

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.