

## Para Compartir

ALMEJA CHOCOLATA NATURAL (3 PIEZAS) Acompañada de Salsa Chirimico, Coctelera Y Vinagreta de Echalote con Orégano	450
CAMEMBERT (PARA COMPARTIR) Rostizado con Pesto de Albahaca	475
PROVOLETA Queso Provolone con Hierbas Aromáticas y Vinagreta de Frutos Rojos	475
OSTIONES DE BAJA CALIFORNIA (MEDIA DOCENA) Rockefeller, Holandesa de Epazote, Cremoso de Tocino y Setas	650


## Para Empezar

CEVICHE FRITO LA PUNTA Pulpo con Aguacate y Cebolla Morada con Jugo de Limón	510
MEJILLONES GRATINADOS CON AROMA DE TEQUILA Salseados con Chimichurri de Tomate y Queso Parmesano	395
PESCADILLAS NIZUC (3 PIEZAS) Tortilla Frita, Rellenas de Cangrejo en Salsa Verde, Camarón a la Mexicana y Pescado al Chipotle, Aderezo de Aguacate y Cilantro	580
TARTAR DE ATÚN Atún Marinado en Salsa Coctelera Oriental y Quinoa Estilo Tabule	455
TRILOGÍA DE EMPANADAS MEDITERRÁNEAS Res con Frutos Secos, Salmón con Salsa Puttanesca y Vegetariana con Champiñón, Elote, Flor de Calabaza, Queso Provolone y Puré de Papa	395

## De Nuestro Jardín

ENSALADA DE ARÚGULA E HIGOS Lechuga Mixta, Fresa, Manzana Parrillada, Queso Roquefort Y Aderezo Balsámico	450
ENSALADA DE TRES QUESOS Lechugas Mixtas, Pera, Chabacano, Cítricos, Queso Feta, Parmesano, Camembert y Vinagreta de Jamaica	395
ENSALADA ICEBERG CON BLUE CHEESE Lechuga Romana, Jamón Serrano y Tomates Cherry	395

## Sopas

CALDO DE MARISCOS Mejillón, Callo de Hacha y Camarón al Mojo de Ajo en su Caldo	495
CREMA DE CHIPOTLE Y CHOCOLATE Aguacate, Queso Panela, Espuma con Aroma de Trufa y Virutas Crujientes de Jamón Ibérico	295
SOPA DE LIMA  Leche de Coco, Lima, Curry Rojo y Tomate Deshidratado	295
CREMA DE LA PASIÓN Maracuyá, Camarón, Elote Crotones y Perlas de Aguacate	295

## Del Grill; Pescados y Mariscos

BROCHETA DEL MAR	595
Callo de Hacha, Calamar, Camarón, Pescado Cebolla Cambray, Elote Baby y Tomate Cherry	
CAMARONES JUMBO AL GRILL	650
Marinados al Mojo de Ajo	
FILETE DE ATÚN A LA PARRILLA	565
Filete de Atún con Aceite y Finas Hierbas	
FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA	595
A las Finas Hierbas	
FILETE DE MERO A LA PARRILLA	650
A las Finas Hierbas	
LANGOSTA A LA PARRILLA	1,200
Marinada en Finas Hierbas con Mantequilla de Ajo	
MAR Y TIERRA	1,550
Corazón de Filete de Res y Cola de Langosta	
TENAZAS DE KING CRAB	1,500
Parrilladas al Ajo o Chimichurri de Hierbas	
PESCADO ENTERO (PARA COMPARTIR)	1,200
Con adobo de Piña y Chipotle	

## Cortes

(De Calidad Prime)

ARRACHERA (330G)	670
CORAZÓN DE FILETE DE RES (220G)	1,200
CORAZÓN DE FILETE DE RES WAGYU (220G)	1,800
NEW YORK (350G)	890
NEW YORK (500G)	1,200
PARRILLADA LA PUNTA (100G c/u)	1,650
Rib Eye, Filete, Arrachera, Chuleta de Cordero y Chorizo de la Región	
RIB EYE (350G)	950
RIB EYE (700G)	1,750
T-BONE (500G)	1,250
TOMAHAWK (1,200G)	2,330

## Aves

POLLO A LA PARRILLA	470
Estilo Americano, Servido con Salsa Chimichurri	

## Salsas a Escoger

Bearnesa, Bordalesa, Chimichurri, Salsa Ajillo, Salsa BBQ, Diabla, Habanero con Ajo, Holandesa, Mojo de Ajo

## Guarniciones

Elote Asado con Espárrago y Epazote	155
Espárragos Gratinados con Queso Parmesano	165
Mix de Verduras al Mojo de Ajo	155
Papa Horno con Crema de Epazote, Provolone Ahumado, Cebollín y Crujiente Jamón Ibérico	180
Puré de Papa con Aroma de Trufa	135
Queso Fundido con Chorizo	195
Espinaca y Setas con Chile Guajillo	135

## To Share

BAJA CALIFORNIA OYSTERS (HALF A DOZEN) Rockefeller, Epazote, Creamy Bacon and Mushrooms	650
CAMEMBERT (TO SHARE) Roasted with Basil Pesto	475
CHOCOLATA CLAMS (3 PIECES) Cocktail Sauce, Chirimico and Echalote Vinaigrette with Oregano	450
PROVOLETA Grilled Provolone Cheese with Aromatic Herbs and Red Fruits Vinaigrette	475


## Getting Started

GRATINATED MUSSELS WITH TEQUILA Sautéed with Tomato Chimichurri and Parmesan Cheese	395
LA PUNTA FRIED CEVICHE Octopus with Avocado and Red Onion in Lemon Juice	510
PESCADILLAS NIZUC (3 PIECES) Hard Shell Corn Tortilla Filled with Crab in Green Sauce, Mexican Style Shrimp and Fish Chipotle Style Coriander and Avocado Dressing	580
TRILOGY OF MEDITERRANEAN EMPANADAS Beef with Dried Fruits, Salmon with Puttanesca Sauce and Vegetarian with Mushroom, Corn, Squash Blossom Provolone Cheese and Mashed Potatoes	395
TUNA TARTAR Tuna Marinated in Oriental Cocktail Sauce and Quinoa, Tabbouleh Style	455

## From Our Garden

ARUGULA AND FIGS SALAD Mixed Lettuce, Strawberry, Grilled Apple, Roquefort Cheese And Balsamic Dressing	450
ICEBERG SALAD WITH BLUE CHEESE Romaine Lettuce, Serrano Ham and Cherry Tomatoes	395
THREE CHEESE SALAD Mixed Lettuce, Pear, Apricot, Feta Cheese, Parmesan, Camembert and Hibiscus Vinaigrette	395

## Soups

CHIPOTLE CHILI AND CHOCOLATE CREAM SOUP Avocado, Panela Cheese, Scented Truffle Foam and Crunchy Iberian Ham Wafers	295
LIME SOUP  Coconut Milk, Lime, Red Curry and Sun Dried Tomato	295
SEAFOOD SOUP Mussels, Scallops and Shrimp with Garlic Sauce	495
PASSION CREAM Passion Fruit, Shrimp, Corn Croutons and Avocado Pearls	295

## From the Grill; Fish and Seafood

GRILLED JUMBO SHRIMP	650
Marinated with Garlic Sauce	
GRILLED LOBSTER	1,200
Marinated in Fine Herbs with Garlic Butter	
GRILLED TUNA STEAK	565
With Olive Oil and Herbs	
GRILLED SALMON STEAK	595
With Fine Herbs	
GRILLED GROUPER STEAK	650
With Fine Herbs	
KING CRAB TONGS	1,500
Grilled with Garlic or Herb Chimichurri	
SEAFOOD SKEWER	595
Scallops, Squid, Shrimp and Fish	
Spring Onions, Baby Corn and Cherry Tomatoes	
SURF & TURF	1,550
Heart of Beef Filet and Lobster Tail	
WHOLE FISH (TO SHARE)	1,200
Marinade with Pineapple and Chipotle	

## Cuts

(Prime Quality)

HEART OF BEEF FILLET (220G)	1,200
HEART OF WAGYU BEEF FILLET (220G)	1,800
FLANK STEAK (330G)	670
LA PUNTA MIXED GRILL (100G EACH)	1,650
Rib Eye, Fillet, Flank Steak, Lamb Chop and Spanish Sausage	
NEW YORK (350G)	890
NEW YORK (500G)	1,200
RIB EYE (350G)	950
RIB EYE (700G)	1,750
T-BONE (500G)	1,250
TOMAHAWK (1,200G)	2,330

## Poultry

GRILLED CHICKEN	470
American Style Served with Chimichurri Sauce	

## Sauces

Bearnaise, Bordelaise, Chimichurri, Creole, Diabla, Garlic Butter, Garlic Habanero, Hollandaise, Roquefort or Tartar

## Side Dishes

Asparagus au Gratin with Parmesan Cheese	165
Baked Potato with Epazote, Smoked Provolone, Chives and Iberian Ham Crisp	180
Grilled Corn with Asparagus and Epazote	155
Mashed Potato with Truffle Scent	135
Vegetable Mix with Garlic Sauce	155
Cheese Fondue with Sausage	195
Spinach and Mushrooms with Guajillo Chili	135