



PUNTO MÁS

BRASA Y PLATILLOS

DOSSIER GASTRONÓMICO 2022





Desde **Punto Más** queremos conseguir que la experiencia vivida en nuestras instalaciones sea **única**.

Para ello contamos con un equipo de trabajo formado para **crear sensaciones**.

Disponemos de varios espacios para el disfrute de su evento en los que se incluye una magnífica **terraza con vistas a los campos**.



Cócteles

30,00€/Persona sin I.V.A

Grisinis de Jamón Ibérico
Cucuruchos de Steak-Tartar
Mini cazuelita de "Nuestra Ensaladilla"
Tartaleta de Salmón con queso crema y Rúcula

Gofre de patatas bravas
Mini Croquetas de Queso Idiazábal
Alitas de Pollo Marinadas de Bocado
Roll de Pastrami de Presa Ibérica "New York Style"

Bocados dulces
Milhojas de Vainilla

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas



Mosaico de Ibéricos
Rocas de Quesos Nacionales
Cucharita de Ceviche de Vieira
Taco de Atún Rojo con Ajo Blanco y Piparra
Chupito de Salmorejo Cordobés
Aceituna Gordal de Vermouth y Naranja

Mini Croquetas de Boletus
Buñuelo de Bacalao
Cazuelita de Arroz A banda
Brocheta de Presa Ibérica con Chimichurri
Canelón de Pollo Asado con Bechamel de Trufa
Crujientes de Merluza con Ali-oli de Lima

Bocados dulces
"Chupa chups" de café con Nueces

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas

35,00€/Persona sin I.V.A



Dado de Salmón Marinado con Aguacate y Arroz Inflado
Mini Croissant del Mar
Macarons de Morcilla de Burgos y Queso de Cabra
Brocheta Capresse
Poke de Atún y wakame

Mini Croquetas de Jamón Ibérico
Twister de Queso Cheddar
Langostino en Hilo de Patata
Roll de Calamares con Ali-oli de Ajo
Pan Bao de Panceta y salsa Hoisin

Bocados dulces
Pionono Artesano

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas

40,00€/Persona sin I.V.A



Humus de Remolacha
Ensalada de Quinoa con aguacate y wakame
Pan Bao de Coleslaw
Cazuelita de "Nuestra Ensaladilla"
Mini Croquetas de Boletus
Chile Vegano con Tototpos
Roll de Heura con hierbas aromáticas
Mini Gofre de patatas Bravas
Brocheta de Frutas de Temporada
Mochi de Coco y Mango

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas

35,00€/Persona sin I.V.A





Menús a compartir

MENÚ 1



32,00€/Persona sin I.V.A

Al Centro:

Setas a la Milanesa
Croquetas "Punto Más"

Nuestra Ensaladilla con ventresca de Atún
Huevos Rotos con Lascas de Paleta Ibérica

De Segundo a elegir:

Solomillo de Cerdo al Carbón con Salsa
Idiazábal
Chipirones a la parrilla con Ali-oli
de Manzana

De Postre:

Lágrima de Red Velvet con
Helado de Vainilla

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas



Al Centro:

Stracciatella de Burrata con Tomate y encurtidos
Alitas Adobadas con Patatas Raten y Mahonesa de
Kimchi
Verduritas en Tempura
Chipirones a la parrilla con Ali-oli de Tinta

De Segundo a elegir:

Pluma Ibérica a la Brasa con Piquillos
Salmón a la Parrilla con Trigo y Trigueros

De Dulce:

Tarta de Queso y confitura de Frutos Rojos

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua, Refrescos y Cervezas

MENÚ 2

38,00€/Persona sin I.V.A

Al Centro:

Jamón Ibérico de Bellota

Pan de Cristal con Tumaca y AOVE

Virutas del Foie al Pedro Ximénez con confitura de cebolla al vino tinto

Pulpo a la parrilla sobre parmentier y ajada de pimentón

De Segundo a elegir:

Entrecot de Vaca Premium a la Brasa con Patatas Puentenuevo

Bacalao al Pil-Pil de Pollo

De Dulce:

Nuestra versión de Piña Colada

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja

Vino Blanco D.O. Rueda

Agua, Refrescos y Cervezas

46,00€/Persona sin I.V.A

MENÚ 3



¿Quiere aumentar su Experiencia?

- Candy Bar
- Bodega de Vinos Premium
- Barra libre de Cocteleria
- Amenización con Musica en Directo
- Conciertos
- Comuniones & Cumpleaños
- Magia en Mesa

¡NO DUDE EN PREGUNTARNOS!

Condiciones Generales de contratación

- Las reservas deben realizarse con al menos **48h de antelación**.
- Se deberá abonar un importe del **30%** del presupuesto por adelantado.
- La cancelación del evento sin previo aviso supondrá el no reembolso del 30% del presupuesto de fianza.
- Los precios marcados son **sin I.V.A.**
- Se deberá comunicar cualquier intolerancia o alergia previamente.
- La contratación del evento no otorga reserva del establecimiento, para ello se reservará un espacio del restaurante.
- La **reserva de todo el establecimiento** tiene un coste adicional del estipulado.
- Todas las contrataciones tienen una duración de **75min.**
- El coste de una **barra libre** es de 20€/Persona + I.V.A, la primera hora , 15€/Persona + I.V.A, las siguientes horas.

PUNTO MÁS

BRASA Y PLATILLOS

 Av. Gustavo Adolfo Bécquer 1
Alcalá de Henares, Madrid

 (+34) 620 30 81 00

 reservas@puntomasrestaurante.es

¡TE ESPERAMOS!

www.puntomasrestaurante.es

