



ENTRANTES

STARTERS

Bravas Punt 6	6,50€
Croquetas de cocido (3 uni) Stew croquettes	4,80€
Calamares a la Andaluza Squid Andalusian style	9,70€
Huevos rotos con jamón Scrambled eggs with ham	9,50€
Bomba de carne	4,50€
Mini burger Sobre pan con tomate, acompañada con mayonesa y lechuga fresca On bread with tomato, with mayonnaise and fresh lettuce	3,90€
Ración de jamón ibérico Portion of Iberian ham	12,50€
Pan bao con ternera Pan bao with beef Pan bao relleno de carne de ternera en su jugo, con cebolla morada y lechuga Bao bread stuffed with veal in its juice, with red onions and lettuce.	6,80€
Fingers de pollo Chicken fingers	9,30€
Bikini trufado con jamón ibérico Truffled sandwich with Iberian ham Bikini crujiente con queso fundido, jamón ibérico y trufa Crunchy sandwich with melted cheese, Iberian ham and truffles	7,90€
Pan con tomate	1,70€
Pan de coca	3,50€





PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

ENSALADAS/SALADS

Ensalada César Cesar salad Lechuga fresca, crujientes de pan, pollo, queso parmesano rallado y salsa César Fresh lettuce, crispy bread crumbs, chicken, grated Parmesan cheese and Caesar sauce	12,60€
Ensalada de atún Tuna salad Lechuga fresca cebolla, atún y olivas. Fresh lettuce, onion, tuna and olives.	11,50€
Escalibada Pimiento rojo y berenjenas asados Roasted red peppers and aubergines	9,90€

CARNE/MEAT

Meloso de ternera Mellow beef Acompañado de patatas en adobillo With marinated potatoes	18,50€
Costillar de cerdo Pork ribs Con salsa chimichurri, un toque de ajo y especias con una base de calabacín a la plancha With chimichurri sauce, a touch of garlic and spices with a grilled courgette base	14,70€
Papada cerdo con salsa hoisin y gambas salteadas Pork jowl with hoisin sauce and sautéed prawns	13,90€





PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

PESCADO / ARROCES / FISH / RICE

Suquet de rape y gambas Monkfish and prawn suquet Cola de rape con suquet de gambas, fusionados en una salsa de caldo concentrado Monkfish tail with prawn suquet, merged in a concentrated broth sauce	19,20€
Bacalao confitado Confit cod Sobre una base de tomate casero con all i oli gratinado On a base of homemade tomato with all i oli au gratin	16,80€
Arroz negro (mínimo 2 personas) Black rice Combinación de arroz, con una base de marisco y con tinta de calamar. Combination of rice, with a seafood base and squid ink.	15,90€
Fideuà Plato valenciano elaborado con fideos, mariscos y un toque de alioli. Valencian dish made with noodles, seafood and a touch of aioli.	13,50€

COMFORT FOOD

Club sandwich con patatas / with french fries Pan de molde con roastbeef, jamón, mayonesa, mostaza, lechuga y tomate Sliced bread with roast beef, ham, mayonnaise, mustard, lettuce and tomato	12,30€
Beef burger Hamburguesa de angus con queso, lechuga, tomate y salsa servido con patatas Angus burger with cheese, lettuce, tomato and sauce served with fries.	13,50€
Gnocchis al pesto rojo con lascas de queso parmesano Gnocchis with red pesto and parmesan cheese slices	12,50€
Fish & chips Pescado rebozado con patatas fritas Battered fish and chips.	7,80€





POSTRES/DESSERTS

Tiramisú 6,50€
Casero/Homemade

Coulant de chocolate 6,00€
Con helado de vainilla
With vanilla ice cream

**Tarta de queso/
Cheesecake** 6,50€
Casero/Homemade

Helado/Ice cream 6,00€

Fruta/Fruit 5,50€

COCKTAILS

Mojito (menta/fruta) 8/9€
Ácido, dulce y fresco

Daiquiri 8/9€
Ácido, dulce y fresco

Caipirinha 8/9€
Ácido, dulce y fresco

Spritz 7€
Amargo, dulce y burbujas

Espresso Martini 8€
Intenso, amargo y dulce

Pisco Sour 8€
Dulce y cítrico

VINOS/WINES/VINS

BLANCO/WHITE

Honeymoon 16,50€

Descomunal 16€

Pirineus 3404 15€

De la casa (Origen) 3,20€/12,50€

TINTO/RED

Catar 18€

Syrah 19€

Pirineus 3404 15€

De la casa (Origen) 3,20€/12,50€

ROSADO/ROSÉ

Fragancia de Marta 19€

De la casa (Origen) 3,20€/12,50€



¡SÍGUENOS EN INSTAGRAM!
FOLLOW US ON INSTAGRAM!
@restaurantepunt.6

