


























LA
PUNTA

Una de tapes selectes per compartir

200	Croquetes de pollastre de corral amb alls tendres i ceps	5,40 €	  
201	Ensalada russa amb bastonets i sal de tonyina	5,60 €	 
202	Les nostres braves	5,80 €	  
203	Les tellines amb oli d'all i julivert	7,60 €	
204	Bunyols de bacallà XL amb maionesa de llima i gingebre	8,00 €	  
205	Pernil ibèric Martín Raventós Reserva amb coca de vidre, amb tomàquet de penjar i oli d'oliva Arbequina	24,00 €	 


La nostra oferta d'entrants de temporada

210	Gaspatxo de cirera amb sardina marinada i neu de vinagre	12,40 €	
211	Arròs caldós de sèpia i gambeta de la costa amb aletes de pollastre	13,80 €	  
212	Ceviche de corbina amb pebrot groc, ceba vermella i panotxa	14,75 €	
213	Tàrtar gruixut de tonyina amb hummus d'alvocat, espàrrec verd i salsa ponzu	15,00 €	
214	Burratina amb amanida de tomàquets ecològics, olives negres i pa d'all	15,20 €	 
215	Amanida de fetge d'ànec curat a la sal amb figues fresques, pa de fruits secs i Palo Cortado	23,80 €	 

IVA inclòs

Aquest establiment té a disposició dels Clients la informació relativa a al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereix. Si us plau, no dubteu en demanar el recull per consultar-ho al nostre Equip de Servei a Sala





 Conté Lactosa

 Conté d'ous o derivats













 Conté de fruits secs

 Conté gluten o derivats

Suggeriments vegetarians

220	Hummus de remolatxa amb crudités de verdures i oli d'all i bitxo	10,50 €	
221	Spaguettini a l'ou amb kale, bimi i pesto vermell	11,20 €	  

Els nostres plats principals














230	Pit de pintada amb escalunyes glacejades, bolets de temporada i suc de rostit amb herba llimona i gingebre	15,60 €	
231	Bacallà confitat amb romesco i espinacs tendres saltats	16,00 €	
232	El peix de la llotja de Vilanova amb verdures a la graella i patata al vapor	16,25 €	
233	Magret d'ànec amb puré d'api-rave, mango i poma	16,40 €	 
234	Pota de pop amb <i>mojo</i> vermell, patata al morter i envinagrats	17,00 €	 
235	Wok de verdures amb fideu soba i tataki de salmó fresc	17,20 €	  
236	Dau de vedella com una <i>tagliatta</i> amb piparres fregides, maionesa de mostassa i ruca	18,75 €	  
237	Carré de xai amb albergínia, patata <i>ratte</i> i tomàquet passificat	19,20 €	

Temptacions per endolcir el dinar












240	Els gotets del nostre Xef de pastisseria	3,00 €	
-----	--	--------	--

IVA inclòs

Una de tapas selectas para compartir

200	Croquetas de pollo de corral con ajos tiernos y setas de botón	5,40 €	  
201	Ensaladilla rusa con picos y sal de atún	5,60 €	 
202	Nuestras bravas	5,80 €	  
203	Las coquinas con aceite de ajo y perejil	7,60 €	
204	Buñuelos de bacalao XL con mahonesa de lima y jengibre	8,00 €	  
205	Jamón ibérico Martín Raventós Reserva con pan de coca de cristal, con tomate de colgar y aceite de oliva Arbequina	24,00 €	 

Nuestra oferta de entrantes de temporada





210	Gazpacho de cereza con sardina marinada y nieve de vinagre	12,40 €	
211	Arroz caldoso de sepia y gambita de la costa con alitas de pollo	13,80 €	   
212	Ceviche de corvina con ají amarillo, cebolla roja y choclo	14,75 €	
213	Tartar grueso de atún con <i>hummus</i> de aguacate, espárrago verde y salsa <i>ponzu</i>	15,00 €	
214	Burratina con ensalada de tomates ecológicos, aceitunas negras y pan de ajo	15,20 €	 
215	Ensalada de hígado de pato curado a la sal con higos frescos, pan de frutos secos y palo cortado	23,80 €	 

IVA incluido













Este establecimiento tiene a disposición de sus Clientes la información relativa a alergias o intolerancias de los platos que ofrece. Por favor, no dude en solicitar dicha información para consulta a nuestro Equipo de Servicio en Sala

-  Contiene lactosa
-  Contiene huevo o derivados
-  Contiene frutos secos
-  Contiene gluten o derivados

Sugerencias vegetarianas

220	<i>Hummus</i> de remolacha con <i>crudités</i> de verduras y aceite de ajo y guindilla	10,50 €	
221	<i>Spaguettini</i> al huevo con col <i>kale</i> , bimi y <i>pesto</i> rojo	11,20 €	  

Nuestros platos principales














230	Pechuga de pintada con chalotas glaseadas, setas de temporada y jugo de asado con <i>lemongrass</i> y jengibre	15,60 €	
231	Bacalao confitado con romesco y espinacas tiernas salteadas	16,00 €	
232	El pescado de la lonja de Vilanova con verduras a la parrilla y patata al vapor	16,25 €	
233	Magret de pato con puré de apio, nabo, mango y manzana	16,40 €	 
234	Pata de pulpo con mojo rojo, patata al mortero y encurtidos	17,00 €	 
235	<i>Wok</i> de verduras con fideos <i>soba</i> y <i>tataki</i> de salmón fresco	17,20 €	  
236	Taco de ternera como una <i>tagliatta</i> con piparras fritas, mahonesa de mostaza y rúcula	18,75 €	  
237	Carré de cordero con berenjena, patata <i>ratte</i> y tomate pasificado	19,20 €	

Tentaciones para endulzar el almuerzo












240	Los vasitos de nuestro Chef de pastelería	3,00 €
-----	---	--------

IVA incluido

Selected tapas to share



200	Free-range chicken croquettes with tender garlic and <i>ceps</i>	€ 5.40	  
201	Russian potato salad with breadsticks and tuna salt	€ 5.60	 
202	Our <i>patatas bravas</i>	€ 5.80	  
203	Clams with garlic and parsley oil	€ 7.60	
204	XL cod fritters with lime and ginger mayonnaise	€ 8.00	  
205	Ramón Raventós Reserve Iberian ham with glazed <i>coca</i> bread, vine tomatoes and Arbequina olive oil	€ 24.00	 



Our selection of seasonal appetizers

210	Cherry <i>gazpacho</i> with marinated sardine and vinegar snow	€ 12.40	
211	Brothy rice of cuttlefish and local prawns with chicken wings	€ 13.80	   
212	<i>Ceviche</i> of sea bass with with yellow chilli, red onion and sweetcorn	€ 14.75	
213	Chunky tuna tartar with avocado <i>hummus</i> , green asparagus and ponzu sauce	€ 15.00	
214	<i>Burratina</i> with organic tomato salad, black olives and garlic bread	€ 15.20	 
215	Salad of salt-cured duck liver with fresh figs, nut bread and Palo Cortado	€ 23.80	 





VAT included

This Hotel has available to Guests the relevant information on allergies or dietary intolerances of the food offered. Please, do not hesitate to ask our Food and Beverage Team for such information in order you can consult it













 Contain lactose
 Contain nuts

 Contain egg or derivatives
 Contain gluten or derivatives

Vegetarian suggestions

220	Beetroot <i>hummus</i> with raw vegetables with chilli and garlic oil	€ 10.50	
221	Egg <i>spaghettini</i> with kale, bimi and red <i>pesto</i>	€ 11.20	  

Our main dishes














230	Breast of guinea fowl with glazed shallots, seasonal <i>ceps</i> and gravy with lemongrass and ginger	€ 15.60	
231	Confit of cod in <i>romesco</i> sauce with sautéed tender spinach	€ 16.00	
232	Fish of the day from Vilanova market with grilled vegetables and steamed potatoes	€ 16.25	
233	Magret of duck with celeriac, mango and apple puree	€ 16.40	 
234	Octopus tentacle with red <i>mojo</i> sauce, crushed potatoes and pickles	€ 17.00	 
235	Vegetable and soba noodle <i>wok</i> with tataki of fresh salmon	€ 17.20	  
236	<i>Tagliatta-style</i> beef with fried pickled Ibarra peppers, mustard mayonnaise and arugula	€ 18.75	  
237	Carré of lamb with eggplant, <i>ratte</i> potato and raisinized tomato	€ 19.20	

Sweet lunchtime temptations











240	Shot glasses from our pastry Chef	€ 3.00	
-----	-----------------------------------	--------	--

VAT included

Tapas selectes à partager



200	Croquettes de poulet à l'ail tendre et aux cèpes	5,40 €	  
201	Salade russe avec bâtonnets de pain et sel de thon	5,60 €	 
202	Nos <i>bravas</i>	5,80 €	  
203	Les tellines à l'huile d'ail et au persil	7,60 €	
204	Beignets de morue XL avec mayonnaise au citron vert et gingembre	8,00 €	  
205	Jambon ibérique Martín Raventós Reserva avec pain <i>coca de cristal</i> , tomates et huile d'olive Arbequina	24,00 €	 



Notre offre d'entrées de saison

210	<i>Gazpacho</i> à la cerise avec sardine marinée et neige de vinaigre	12,40 €	
211	Riz <i>caldoso</i> à la sèche et aux crevettes de la côte avec ailes de poulet	13,80 €	  
212	<i>Ceviche</i> de loup de mer à l' <i>ají</i> jaune, oignon rouge et maïs	14,75 €	
213	Tartare épais de thon avec houmous d'avocat, asperges vertes et sauce <i>ponzu</i>	15,00 €	
214	<i>Burratina</i> avec salade de tomates bio, olives noires et pain à l'ail	15,20 €	 
215	Salade de foie de canard salé avec figues fraîches, pain de fruits secs et Palo Cortado	23,80 €	 





TVA comprise

This Hotel has available to Guests the relevant information on allergies or dietary intolerances of the food offered. Please, do not hesitate to ask our Food and Beverage Team for such information in order you can consult it













 Contient lactose
 Contient fruits secs

 Contient oeuf ou ses dérivés
 Contient gluten ou sus dérivés

Quelques suggestions végétariens

220	Houmous de betterave avec crudités de légumes et huile d'ail et piment	10,50 €	
221	<i>Spaguettini</i> aux oeufs avec chou <i>kale</i> , bimi et <i>pesto</i> rouge	11,20 €	  

Nos plats principaux

230	Poitrine de pintade aux échalotes glacées, champignons de saison et jus de rôti à la citronnelle et au gingembre	15,60 €	
231	Morue confite avec <i>romesco</i> et épinards tendres sautés	16,00 €	
232	Le poisson de la criée de Vilanova avec légumes grillés et pommes de terre cuites à la vapeur	16,25 €	
233	Magret de canard avec purée de céleri rave, mangue et pomme	16,40 €	 
234	Patte de poulpe au <i>mojo</i> rouge, pommes de terre au mortier et cornichons	17,00 €	 
235	<i>Wok</i> de légumes avec nouilles soba et tataki de saumon frais	17,20 €	  
236	<i>Taco</i> de bœuf en <i>tagliatta</i> avec piment d'Ibarra frits, mayonnaise de moutarde et roquette	18,75 €	  
237	Carré d'agneau aux aubergines, pommes de terre ratte et tomate séchée	19,20 €	

Desserts

240	Les petits verres de notre Chef pâtissier	3,00 €	
-----	---	--------	--

TVA comprise



LA
PUNTA