

# Punt

LES BASSES: 973 231 006 · PUNTO BAR: 973 725 696 · LAMOLLA: 973 212 939 · DALMAU: 973 281 393 · FONDARELLA: 973 870 449

## • MENÚ GRUP Nº1 "DE TAPES" .....

VÀLID DIES LABORALS

17,90€  
PER PERSONA

- ESQUEIXADA DE BACALLÀ
- XIPIRONS A LA PLANXA
- PATATES BRAVES
- CARAGOLS DE LLEIDA A LA LLAUNA
- FUET DE GIRONA
- FORMATGE

- PERNIL DE TEROL
- CALAMARS A LA ROMANA
- ENSALADILLA RUSSA
- CROQUETONS DE PERNIL

TOT ACOMPANYAT AMB PA DE VIDRE, TOMÀQUET I ALLS. POSTRES: PASTÍS DE LA CASA O COMTESSA  
BEGUDES: AIGUA MINERAL, VI NEGRE I BLANC DE LA CASA I SANGRIA DE VI.

VÀLID DIES LABORALS

17,90€  
PER PERSONA

## • MENÚ GRUP Nº2 PER PICAR A TAULA: (1 Plat cada 4 persones) .....

### PRIMERS PLATS

- AMANIDA ALPINA
- CARAGOLS DE LLEIDA A LA LLAUNA
- ENTREMESOS D'EMBOTITS
- PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I ALLS
- OUS ESTRELLATS

### SEGONS PLATS

- TOTS ELS PLATS DE BRASA DE LA NOSTRA CARTA EXCEPTE L'ENTRECOT, MITJANA "CHULETON" I FILET "SOLOMILLO".
- XIPIRONS A LA PLANXA
- CALAMARS A LA ROMANA

POSTRES: PASTÍS DE LA CASA O CROCANTI  
BEGUDES: AIGUA MINERAL, VI NEGRE I BLANC DE LA CASA I SANGRIA DE VI.

VÀLID LABORALS I FESTIUS

21,90€  
PER PERSONA

## • MENÚ GRUP Nº3 PER PICAR A TAULA: (1 Plat cada 4 persones) .....

### PRIMERS PLATS

- AMANIDA TRES MARS
- CARAGOLS DE LLEIDA A LA LLAUNA
- PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I ALLS
- OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC
- PERNIL IBÈRIC
- XIPIRONS A LA PLANXA

### SEGONS PLATS

- SÈPIA AMB GAMBES
- ENTRECOT A LA BRASA
- GRAELLADA DE CARN:  
CORDER, XURRASCO, LLONGANISSA I PIT DE POLLASTRE

POSTRES: CREPS DE XOCOLATA, MEL I MATÓ, PROFITEROLS.  
BEGUDES: AIGUA MINERAL, VI NEGRE I BLANC RAIMAT CLAMOR I SANGRIA DE VI

VÀLID LABORALS I FESTIUS

23,90€  
PER PERSONA

## • MENÚ GRUP Nº4 PER PICAR A TAULA: (1 Plat cada 4 persones) .....

### PRIMERS PLATS

- AMANIDA DE TOMÀQUET I MOZZARELLA
- CARAGOLS DE LLEIDA A LA LLAUNA
- CALAMARS A LA ROMANA
- PERNIL IBÈRIC DE GLÀ
- PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I ALLS
- ESQUEIXADA DE BACALLÀ

### SEGONS PLATS

#### GRAELLADA DE CARN

- MIG ENTRECOT
- COSTELLA DE CORDER
- XURRASCO
- LLONGANISSA

#### COMBINAT DE PEIX I MARISC

- SÈPIA
- GAMBES
- POPETS
- CALAMARS A LA ROMANA

POSTRES: PASTÍS DE LA CASA, CREP DE XOCOLATA AMB NATA, COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA, MEL I MATÓ.  
BEGUDES: AIGUA MINERAL, SANGRIA DE CAVA, VI NEGRE I BLANC RAIMAT CLAMOR.

VÀLID LABORALS I FESTIUS

29,90€  
PER PERSONA

## • MENÚ GRUP Nº5 PER PICAR A TAULA: (1 Plat cada 4 persones) .....

### PRIMERS PLATS

- AMANIDA TRES MARS
- CARAGOLS DE LLEIDA A LA LLAUNA
- GAMBES A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC DE GLÀ
- PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I ALLS
- POP A LA BRASA

### SEGONS PLATS

- FILET DE VEDELLA "SOLOMILLO" GALLEC A LA BRASA
- MITJANA "CHULETÓN" GALLEGA DE BOU
- ENTRECOT GALLEC A LA BRASA
- COMBINAT DE PEIX I MARISC  
(SÈPIA, PUNXENTS, XIPIRONS, POPETS I MUSCLOS AL VAPOR)

POSTRES ESPECIALS: COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA O BROQUETA DE FRUITES TROPICALS. BEGUDES:  
AIGUA MINERAL, SANGRIA DE CAVA, VI NEGRE LLEBRE, VI BLANC VERDEO I 1 BOTELLA DE CAVA CADA 4 PERSONES, CAFÈS I INFUSIONS.

\*VINS I SANGRIES: 1 BOTELLA O GERRA CADA 2 PERSONES - VÀLID PELS 5 MENUS DE GRUP.

PRÈVIA RESERVA · MENÚS MÍNIM 4 PERSONES · ELS SEGONS PLATS I LES POSTRES  
S'HURAN DE FACILITAR COM A MÍNIM EL DIA ABANS · PER CONFIRMAR LA RESERVA  
DELS MENUS DE GRUP, S'HAURÀ DE PAGAR EL 30% DE L'IMPORT TOTAL · IVA INCLÒS