The Point

MENÚ



poco hecho
40º

punto menos
45º

al punto
50º

punto más
55º

muy hecho
60º

Todas nuestras carnes cuentan
con certificación Halal.

All our meats are certified Halal.

حلال
HALAL

Booking & Reservations
Movil: +34 650 413 632
reservas@thepointmarbella.com
www.thepointmarbella.com

Síguenos

thepointmarbella

Entrantes / *Starters*

El Cuarto Frío / *The Cold Room*

Carpaccio de Atún Salvaje *Wild Tuna Carpaccio*	25,00 €
Carpaccio de Pulpo Gallego *Galician Octopus Carpaccio*	23,00 €
Carpaccio de Ternera Angus *Angus Beef Carpaccio*	21,00 €
Tartar de Atún Rojo con Aguacate *Red Tuna Tartar with Avocado*	26,00 €
Tartar de Salmon Noruego con Aguacate *Norwegian Salmon Tartar with Avocado*	25,00 €
Ceviche Nikkei	22,00 €
Hummus	13,00 €
Gazpacho Andaluz	10,00 €
Melón con Jamón de Parma *Parma Ham with Melon*	19,00 €
Jamón de Bellota 100% *100% Bellota Ham*	30,00 €

Los Calientes / The Warms

Jalapeños	14,00 €
Quesadillas de Pollo o Carne (Chicken or Beef)	19,00 €
Nachos con Carne y Queso Fundido *Nachos with Meat and Melted Cheese*	19,00 €
Provoleta Braseada *Grilled Provalone*	12,00 €
Empanadas Argentinas (2 ud) - Carne, jamón y queso o atún *Argentinian Empanadas (2 pc) - Meat, ham and cheese or tuna*	12,00 €
Almejas al Albariño *Clams in Albariño Sauce*	19,00 €
Gambas Pil-Pil *Prawns Pil-Pil*	21,00 €

PAN Y MANTEQUILLA / BREAD & BUTTER 2,50 €

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Ensaladas / *Salads*

Ensalada de Queso de Cabra con pimiento rojo caramelizado *Goat Cheese Salad with caramelized red pepper*	19,00 €
Ensalada César con pollo, picatoste y Parmesano *Chicken Caesar Salad with croutons and Parmesan*	19,00 €
Ensalada Burrata con rúcula y tomate *Burrata Salad with rocket and tomato*	19,00 €
Ensalada de Barbate con ventresca de atún, tomate y cebolla roja *Barbate Tuna Belly with tomato and red onion*	21,00 €
Ensalada “Veggie” de quinoa con aguacate, cilantro y pepino *Veggie Salad with quinoa, avocado, coriander and cucumber*	18,00 €
Ensalada de salmón y aguacate con salsa sriracha *Salmon and avocado salad with sriracha sauce*	19,00 €

Fried / *Frituras*

Calamares / *Calamari*	21,00 €
Puntillitas / *Baby Squid*	19,00 €
Boquerones / *Anchovies*	19,00 €
La Malagueña *(calamar, puntillita, boquerones y adobo)* *(calamari, baby squid, anchovies & marinated fish)*	30,00 €

Hamburguesas / *Burgers*

Hamburguesa con queso *Cheeseburger*	19,00 €
Hamburguesa Deluxe (lechuga, tomate, pepinillo, cebolla caramelizada y queso cheddar) *Deluxe Burger* *(lettuce, tomato pickles, caramelized onion and cheddar)*	23,00 €
Hamburguesa “The Point” (queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, huevo y bacon) *“The Point” Burger* *(cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, egg and bacon)*	25,00 €
Hamburguesa Vegana “Beyond the Meat” *Vegan burger “Beyond”*	22,00 €
Hamburguesa Crispy de pollo (lechuga, tomate y queso) *Crispy chicken burger (letuce, tomato and cheese)*	21,00 €

Wraps

Wrap de Pollo César (lechuga, tomate y Parmesano) *Chicken Caesar Wrap* *(lettuce, tomato and Parmesan)*	21,00 €
Wrap de Salmón (lechuga, tomate, aguacate y salsa) *Salmon Wrap* *(lettuce, tomato, avocado and sauce)*	22,00 €
Wrap de Atún Rojo (lechuga, tomate y aguacate) *Red Tuna Wrap* *(lettuce, tomato and avocado)*	24,00 €

Nuestra Parrilla / *Our Grill*

La Granja / *The Farm*

Pollo “Sahara” *Sahara Chicken*	21,00 €
Pollo Picantón *Chicken Picanton*	24,00 €
Entraña de ANGUS 300g *ANGUS Skirt Steak 300g*	28,00 €
Lomo Alto Argentino 300g *Boneless Ribeye*	32,00 €
Lomo bajo Argentino 300g - Entrecot *Sirloin*	30,00 €
Solomillo Argentino 300g *Argentinian Fillet Steak*	35,00 €
Chuletón 600g / 1200g *Ribeye*	39,00 € / 72,00 €
T-Bone 1200g	75,00 €
Secreto de Cerdo Ibérico *Iberian Pork Secret*	32,00 €
Costilla de Cerdo BBQ *BBQ Spare Ribs*	29,00 €

El Mar / *The Sea*

Lingote de Salmón Noruego a la brasa *Grilled Norwegian salmon ingot*	30,00 €
Filete de Rodaballo *Grilled Turbot fillet*	33,00 €
Lubina a la Espalda a la brasa *Grilled Seabass on The Back*	34,00 €
Lomo de Atún de Barbate a la brasa *Grilled Tuna Steak "Barbate"*	34,00 €
Pulpo Gallego a la brasa con puré de patatas *Grilled Galician Octopus with mashed potatoes*	32,00 €
Gambones a la brasa (6ud) *Grilled king prawns (6pcs)*	31,00 €
Carabineros a la brasa (4ud) *Grilled red king prawns (4pcs)*	58,00 €

**Especial Pesca del Día / Catch of the Day*

Guarniciones / *Side dishes*

Patatas fritas *French fries*	8,00 €
Boniato frito *Fried sweet potato*	8,00 €
Rúcula y Parmesano *Arugula and Parmesan*	8,00 €
Puré de patatas *Mashed potatoes*	8,00 €

Nuestros Arroces / *Our Rice*

(min 2 pers)

Paella de verduras y pollo (calabacín, zanahoria, berenjena y pimientos) *Vegetable Paella with chicken* *(zucchini, carrots, aubergine and peppers)*	p/p	28,00 €
Paella de mariscos (gambas, calamar, almejas y mejillones) *Seafood Paella* *(prawns, calamari, clams and mussels)*	p/p	35,00 €
Arroz Negro de sepia y langostinos *Black Rice with cutttle fish and prawns*	p/p	32,00 €
Paella de carabineros y cigalas *Red king prawn and dublin bay prawn Paella*	p/p	40,00 €
Arroz de chuletón de vaca *Rybeye rice*	p/p	42,00 €

La Pasta

Tagliatelle boloñesa / *Tagliatelle bolognese*	19,00 €
Tagliatelle de frutos de mar con gambas, almejas y mejillones *Tagliatelle seafood with prawns, clams and mussels*	28,00€
Tagliatelle con salmón *Salmon Tagliatelle*	26,00 €
Tagliatelle atún rojo y pesto *Tagliatelle red tuna and pesto*	29,00 €
Tagliatelle con gambas Pil-Pil *Tagliatelle with Pil-Pil prawns*	26,00 €
Tagliatelle con pollo al curry *Tagliatelle with curry chicken*	25,00 €

Pizzas

Margarita: tomate y mozzarella *Margherita: tomato and mozzarella*	18,00 €
Jamón: base de tomate, mozzarella y jamón *Ham: tomato, mozzarella and ham*	22,00 €
4 Quesos: emmental, gorgonzola, gruyere y mozzarella *4 cheeses: ementhal, gorgonzola, gruyere and mozzarella*	22,00 €
Vegetal: base de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, tomate cherry, queso parmesano y albahaca fresca *Vegetable: tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomato, parmesano cheese and fresh basil*	20,00 €
Bacon: base de tomate, mozzarella, queso crema y bacon crujiente *Bacon: tomato, mozzarella, cream cheese and crispy bacon*	22,00 €
Pepperoni: base de tomate, mozzarella, pepperoni y orégano fresco *Pepperoni: tomato, mozzarella, pepperoni and fresh oregano*	22,00 €
Parma: base de tomate, mozzarella, jamón de Parma, rúcula, parmesano y pimienta negra *Parma: tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesano and black pepper*	23,00 €
Tartuffo: champiñon, trufa, rúcula y mozzarella *Tartuffo: truffle, mushrooms, rocket salad and mozzarella*	25,00 €
Atún: Mozzarella, tomate y atún *Tuna: Mozzarella, tomato and tuna*	23,00 €

Postres / *Desserts*

Helado - Sabores variados / *Ice-cream - assorted flavors*	10,00 €
Tarta de Coco y Dulce de Leche / *Coconut and Cream Caramel Cake*	10,00 €
Tarta de Queso *al pistacho / Pitachio Cheesecake*	10,00 €
Coulant de Chocolate / *Chocolate Coulant*	12,00 €
Crêpe de Dulce de Leche / *Cream Caramel Crêpe*	12,00 €
Coronel	10,00 €
Plato de Frutas / *Mixed Fruit Plate*	20,00 €

Bebidas / Drinks

Agua mineral / *Mineral water*	5,00 €
San Pellegrino con gas 50 cl / *Soda water San Pellegrino 50 cl*	5,50 €
Refrescos / *Soft Drinks*	5,00 €
Oasis	6,00 €
Red Bull	6,50 €
Zumo de Naranja Exprimido 50cl / *Fresh Squeezed Orange Juice big 50cl*	10,00 €
Café Solo / *Espresso*	4,00 €
Café con Leche / *Flat white*	4,50 €
Te - Infusiones / *Tea - Infusions*	4,00 €

Cervezas / Beer

Alhambra Botellín / *Bottle*	5,00 €
Alhambra Reserva 1925 33cl	7,00 €
Sin alcohol / *Alcohol-free*	5,00 €
Budweiser	6,00 €
Coronita	7,00 €
Caña / *Draft beer 3,3 cl*	5,00 €
Pinta / *Pint*	7,00 €

Sangría

Sangría Tinto 1,5 L	25,00 €
Sangría Blanco 1,5 L	25,00 €
Sangría Cava 1,5 L	30,00 €

Vinos Espumosos
Sparkling Wines

España

Roger de Flor Brut Nature	39,00 €
Copa de Cava	8,00 €

Italia

Gran Cuvée Fantini Bianco	43,00 €
Gran Cuvée Fantini Rosé	43,00 €

Francia

Champagne

Michel Arnould	70,00 €
Moët & Chandon Brut Imperiale	150,00 €
Moët & Chandon Brut Imperiale Magnum	300,00 €
Moët & Chandon Ice	160,00 €
Moët & Chandon Ice Magnum	320,00 €
Veuve Clicquot	130,00 €
Laurent Perrier	150,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	220,00 €
Louis Roederer Cristal	600,00 €
Louis Roederer Cristal Magnum	1500,00 €
Dom Perignon Brut	450,00€

Champagne Rosé

Moët & Chandon Rosé	160,00 €
Moët & Chandon Rosé Magnum	320,00 €
Moët & Chandon Ice Rosé	180,00 €
Moët & Chandon Ice Rosé Magnum	360,00 €
Veuve Clicquot Rosé	180,00 €
Laurent Perrier Rosé	200,00 €
Louis Roederer Rosé Cristal	1100,00 €
Dom Perignon Rosé	700,00 €

Vino de la casa / *House Wines*

Blanco/ Whites	12cl	Botella
Verdejo	7,00 €	25,00 €
Sauvignon	7,00 €	25,00 €
Albariño	8,00 €	28,00 €
Rosado / Rosé		
Blush	7,00 €	25,00 €
Tintos / Red		
Rioja (ligero/ *light body*)	7,00 €	25,00 €
Ribera del Duero (*full body*)	8,00 €	28,00 €

Vinos blancos / *White Wines*

España

Menade / Vino ecológico - *Verdejo*	32,00 €
Mar de Frades - *Albariño*	39,00 €
Maxerato - *Albariño*	32,00 €
Chinchilla Cloé (D.O Serranía de Málaga) - *Chardonnay*	37,00 €
Chinchilla Cloé Magnum - *Chardonnay*	70,00 €

Italia

Pinot Grigio Castefelder *Pinot Grigio*	45,00 €

Francia

Sancerre Le Vallon *Sauvignon blanc*	49,00 €
Pouilly Fumé Tradición Dagueneau *Sauvignon Blanc*	49,00 €
Chablis Domaine du Coulombier *Chardonnay*	47,00 €
Puligny Montrachet *Chardonnay*	165,00 €

Nueva Zelanda

Cloudy - Bay *Sauvignon blanc*	70,00 €

Vinos Rosados / *Rosé Wines*

España

Marqués de Riscal Rosé — 35,00 €
Tempranillo Viura

Italia

Pinot Grigio Blush Sacchetto — 32,00 €
Pinot Gris

Luma Rosato Siciliane — 45,00 €

Francia

M de Minuty — 45,00 €
Garnacha, tibouren, Syrah, Cinsault

M de Minuty Magnum — 88,00 €
Garnacha, tibouren, Syrah, Cinsault

Whispering Angel, côtes de Provence — 56,00 €
Garnacha tinta, Cinsault

Whispering Angel, côtes de Provence Magnum — 125,00 €
Garnacha tinta, Cinsault

Cuvée cœur de grains, domaines d OTT — 75,00 €
Mouvedre, cinsault, Garnacha

Vinos tintos / *Red Wines*

España

Rioja

Campillo Cuveé — 25,00 €
Tempranillo

Tahon Reserva — 45,00 €
Tempranillo, garnacha tinta

Las Piletas — 68,00 €
Garnacha tinta

Toro

Damalisco — 29,00 €
Tinta de toro

Ribera del Duero

El Arte de Vivir — 29,00 €
Tempranillo

Pago de los Capellanes Crianza — 59,00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Aalto — 80,00 €
Tinto fino

Hacienda Monasterio — 110,00 €
Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Valbuena 5 años — 290,00 €
Tempranillo y Merlot

Vega Sicilia Único — 690,00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Castilla y León

Mauro — 74,00 €
Temperanillo, Syrah

Argentina

Mendoza

Rutini — 65,00 €
Malbec

Terrazas Malbec — 38,00 €
Malbec

The Point

thepointmarbella.com

Este establecimiento sigue el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que los PESCADOS DE CONSUMO CRUDO O POCO COCINADO, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de –20 °C durante un mínimo de 24 horas.

Como exige el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición información relativa al contenido en ALÉRGENOS de todos nuestros productos.

TIENEN LA POSIBILIDAD DE LLEVARSE SIN COSTE ADICIONAL, LA COMIDA NO CONSUMIDA (punto 5 del artículo 18 del Real Decreto 1021/2022). Los envases de plástico se cobrarán como indica el el título V de la Ley 7/2022.