MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

ENTRADAS

La huerta, el Mediterráneo y sabores para compartir

Tomates cherry de la huerta

Tomates cherry, albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen.

Cazuela de alcauciles

Alcauciles, aceite de oliva extra virgen y vinagreta.

Hummus del Medio Oriente

Puré de garbanzos con tahina, ajo, comino y limón, terminado con perejil, aceite de oliva extra virgen e infusión de trufa. Servido con bastones de zanahoria y pepino.

Tahina israelí

Tahina, ajo, perejil, aceite de oliva extra virgen y limón. Servida con ensalada de pepino en cubos, tomate en cubos y perejil.

Mini César en hojas de lechuga

Lechuga de estación untada con aderezo estilo César a base de mayonesa, queso crema, un toque de mostaza Dijon, queso parmesano, trufa, aceite de oliva y aceitunas negras.

Nachos con guacamole

Tortillas de maíz con un toque de infusión de trufa y guacamole de palta, tomate y cebolla, con aderezo de limón y aceite de oliva.

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

BOCADOS Y SALMÓN

Pequeñas preparaciones y cocina fresca

PARA ABRIR LA MESA

Provoleta de campo

Queso provolone a la plancha con ají molido, orégano e infusión de trufa.

Ensalada Waldorf con palmitos

Palmitos, nueces, manzana verde, apio, crema doble y mayonesa.

Ensalada de rúcula y parmesano

Rúcula, queso parmesano, aceite de oliva y reducción de aceto balsámico.

Huevos endiablados

Huevos duros en mitades, rellenos con su propia yema, mayonesa de trufa, pimienta negra y cubitos de morrón.

SALMÓN Y FRESCURA

Carpaccio de salmón ahumado

Salmón ahumado, salsa de soja, jengibre, aceite de oliva y trufa.

Geishas de salmón ahumado

Salmón ahumado enrollado con relleno de queso crema. Salsa de soja, jengibre y wasabi.

Uramaki de salmón, palta y mango

Salmón crudo, palta y mango, con arroz por fuera. Salsa de soja, jengibre y wasabi.

Ceviche de salmón

Salmón del día, cebolla morada, jugo de lima exprimido, cilantro, ajo y aceite de oliva extra virgen.

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

MAR Y QUINOA

La costa, los sabores de la huerta y tres preparaciones de quinoa

DE LA COSTA

Gambas al ajillo

Langostinos cocidos en aceite de oliva extra virgen, ajo en rodajas y chimichurri alimonado. Chili fresco opcional.

Mejillones a la marinera

Mejillones cocidos en su jugo con limón, vino blanco, ajo y un toque de perejil.

Cazuelita de tomate y mariscos

Tomate natural con calamar, langostinos, mejillones, ajo y aceite de oliva extra virgen.

Salmón a la plancha

Salmón del día con limón, espárragos y alioli al limón.

Lubina o dorada a la plancha

Pesca del día con lima, espárragos y alioli al limón.

QUINOA Y HUERTA

Quinoa a la boloñesa

Quinoa con salsa boloñesa de carne, ajo y cebolla, con un toque de vino tinto.

Quinoa con cebolla y tomate

Con cilantro, queso rallado y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa salteada con huevo

Con salsa de soja, cubitos de zanahoria y cebolla de verdeo.

Ensalada mediterránea

Tomate, cebolla morada, pepino, queso búlgaro, aceite de oliva y limón.

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

PARRILLA

Cortes elegidos y cocina de campo

Todas las carnes se acompañan con chimichurri y medio tomate a la plancha.

Picaña

Tira de asado

Entrecot

Lomo

Bife de chorizo

Chorizo de campo

Morcilla de campo

Mollejas de corazón al limón

DE LA COCINA

Cordero a la plancha

Una alternativa de la carta, preparada a la plancha.

OPCIÓN ESPECIAL

Bocados de Kobe

Opción sujeta a verificación de origen, disponibilidad y cotización independiente. No incluida en el precio base.

La selección de cortes y las porciones se acuerdan para cada servicio. Las opciones de esta carta no se sirven todas por el precio de una degustación.

Aceite de oliva extra virgen como base de la propuesta. La trufa y las infusiones indicadas forman parte de esas recetas. Las terminaciones adicionales se acuerdan previamente.

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

POSTRES

Un cierre para disfrutar la sobremesa

01 Brownie de chocolate

Con helado de vainilla. Opción con aceite de oliva extra virgen en lugar de manteca.

02 Ensalada de frutas

Frutas de estación.

03 Flan con dulce de leche y crema

Un clásico de la sobremesa.

04 Queso y dulce

Cuartirolo fresco con dulce de membrillo o batata.

jon@jonriesel.com
+1 601 893 1718

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

DEGUSTACIÓN

Seis momentos, una selección acordada para cada mesa

01 La bienvenida

Dos bocados o pequeñas porciones de las entradas de la carta, a elección y acordados previamente.

02 Mar en caliente

Gambas al ajillo o cazuelita de tomate y mariscos.

03 Frescura de salmón

Ceviche, carpaccio, geishas o cuatro bocados de uramaki. Una preparación por acordar.

04 Bocados de parrilla

Bocados de chorizo de campo, morcilla o mollejas de corazón al limón. Selección por acordar.

05 El principal

Un corte de la carta, cordero o pesca del día con acompañamiento. Una opción según mercado, a acordar previamente.

06 El postre

Un postre de la carta a elección.

USD 120

Por persona, sin bebidas.

USD 180

Por persona, con maridaje regional.

El maridaje regional comprende seis servicios. Selección Reserva con etiquetas de alta gama, a cotizar. Valores orientativos.

La cotización final depende de comensales, fecha, lugar, logística y servicio. El precio corresponde a seis momentos acordados previamente. Kobe y suplementos de trufa adicionales a las preparaciones descritas se cotizan aparte.

jon@jonriesel.com +1 601 893 1718

MENÚ PUNTA 2027

by Jon Riesel

MARIDAJE

Seis momentos, seis vinos distintos

En la degustación, cada uno de los seis momentos se acompaña con un vino diferente, elegido para el plato servido. El maridaje es opcional. Los vinos también pueden pedirse por separado. Presentación, precio y disponibilidad se confirman al reservar.

01 **Chandon Extra Brut · Argentina · 60 ml**

La bienvenida. Entradas frescas y bocados para compartir.

02 **Bodega Garzón Single Vineyard Albariño · Uruguay · 60 ml**

Mar en caliente. Gambas al ajillo o cazuelita de tomate y mariscos.

03 **Bodega Garzón Reserva Sauvignon Blanc · Uruguay · 60 ml**

Frescura de salmón. Ceviche, carpaccio, geishas o uramaki.

04 **Rutini Encuentro Malbec · Argentina · 60 ml**

Bocados de parrilla. Chorizo, morcilla o mollejas al limón.

05 **Bouza Tannat Pan de Azúcar · Uruguay · 60 ml**

Con carnes o cordero. Si el principal es pescado, se sustituye por **Bouza Chardonnay Pan de Azúcar**, con la misma porción.

06 **Familia Deicas Botrytis Noble · Uruguay · 45 ml**

Con flan, frutas o queso y dulce. Para brownie, se sustituye por **Familia Deicas Licor de Tannat**, con la misma porción.

Seis servicios por persona: cinco de 60 ml y uno de 45 ml, 345 ml en total. Las alternativas sustituyen una etiqueta, mantienen seis vinos diferentes y no agregan copas.

Etiquetas propuestas, sujetas a disponibilidad y confirmación al reservar. Las añadas no están garantizadas.

Sobre nuestra cocina. No añadimos harina de trigo a nuestras preparaciones. Algunos productos utilizados pueden contener gluten y puede haber contacto cruzado durante la elaboración. Esta propuesta no es apta para personas con celiaquía, alergia al trigo o que necesiten evitar estrictamente el gluten.