

RESTAURANTE EL PUNTIDO



BIENVENIDOS A EL PUNTIDO

La historia de El Puntido se escribe desde 1975, año en el que Guillermo Eguren plantó el viñedo en esta zona límite de cultivo de la Rioja Alavesa.

Nuestra forma de entender la gastronomía nace del respeto por la tierra, la pasión por la artesanía y el valor de las cosas hechas con calma, dedicación y cariño. Creemos que la verdadera excelencia se encuentra en los detalles: en la selección de cada ingrediente, en el cuidado de cada elaboración y en la atención que ponemos en cada gesto.

Estos menús recorre la historia de una familia, desde sus orígenes en San Vicente de la Sonsierra hasta su evolución a lo largo de cinco generaciones. Un viaje marcado por el respeto a la tierra, la pasión por el viñedo, la búsqueda de la excelencia y la voluntad de seguir creciendo sin olvidar las raíces.

Esperamos que disfruten de la experiencia.

MENÚ PUNTIDO

Picnic de Bienvenida

Bombón de aceituna
Gazpacho verde
Aceite redondilla

Picoteo

Mantequilla de setas
Caldo de caparrones de Anguiano
Txipirón "Pelayo"
Canto rodado
Patatas con chorizo

Huerta

Calabacín en texturas
Puerro a la brasa con su propio caldo
Setas al sarmiento

Mar

Bogavante con espuma de cáscaras
Rodaballo sobre salsa de almejas

Carne

Jabalí en dos tiempos, solomillo y paletilla
Cabrito lechal tradicional

Postres

Uvas bajo cero
Queso y miel
Cacao "Kankel"

Golmajería

Rosas
Romero
Lavanda

PVP 105€

Maridaje (Opcional): 75€
(IVA y Panes Artesanales Incluidos)



VINEDOS DE PAGANOS
RESTAURANTE
EL PUNTIDO
1975