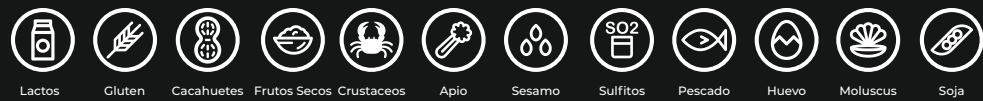


thepointmarbella.com

**Alérgenos:** Si ud. sufre alguna alergia o sensibilidad en cuanto a los alimentos por favor no dude en avisarnos antes de pedir su comida para poder sugerirle la mejor opción de platos. Tenga en cuenta: Nuestros platos están preparados con ingredientes en los que pueden estar presentes alérgenos, por lo que no podemos garantizar que estén 100% libre de estos.

**Allergens and intolerance:** If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let your waiter know before you order your food and we will be able to suggest the best dishes for you. Please note: Our dishes are prepared with ingredients in which allergens may be present, so we can not guarantee that they are 100% free of these.



MENÚ

Todas nuestras carnes cuentan con certificación Halal.

*All our meats are certified Halal*



Booking & Reservations

Tel: +34 951 322 547

Movil: +34 650 413 632

redervas@thepointmarbella.com

www.thepointmarbella.com

Síguenos



thepointmarbella

# The Point



**ALÉRGENOS / ALLERGENS :** "En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."  
"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees"

# Entrantes / Starters

## El Cuarto Frio / The Cold Room

Carpaccio de Atun Salvaje <i>Wild Tuna Carpaccio</i>	23,00 €
Carpaccio de Pulpo Gallego <i>Galician Octopus Carpaccio</i>	21,00 €
Carpaccio de Ternera Angus <i>Angus Beef Carpaccio</i>	19,00 €
Tartar de Atun Rojo con Aguacate <i>Red Tuna Tartar with Avocado</i>	24,00 €
Tartar de Salmon Noruego con Aguacate <i>Norwegian Salmon Tartar with Avocado</i>	23,00 €
Ceviche Nikkei	20,00 €
Hummus	13,00 €
Gazpacho Andaluz	10,00 €
Melón con Jamón de Parma <i>Parma Ham with Melon</i>	18,00 €
Jamón de Bellota 100% <i>100% Bellota Ham</i>	28,00 €

## Los Calientes / The Warmes

Jalapeños	14,00 €
Quesadillas Pollo o Carne (Chicken or Beef)	18,00 €
Nachos con Carne y Queso Fundido <i>Nachos with Meat and Melted Cheese</i>	17,00 €
Provoleta Braseada <i>Grilled Provalone</i>	12,00 €
Empanadas Argentinas (2 und) <i>Argentinian Empanadas (2)</i>	12,00 €
Almejas al Albariño <i>Clams in Albariño Sauce</i>	19,00 €
Gambas al Pil-Pil <i>Prawns Pil-Pil</i>	19,00 €
Nem-Ram (3 und)	15,00 €

# Vinos tintos / Red Wines

## España

**Rioja**  
El niño 25,00 €  
*Tempranillo, graciano*

Gómez Cruzado Reserva 45,00 €  
*Tempranillo, garnacha tinta*

Gómez Cruzado Reserva Magnum 77,00 €  
*Tempranillo, garnacha tinta*

Pancrudo 72,00 €  
*Garnacha tinta*

**Toro**  
Damalisco 29,00 €  
*Tinta de toro*

**Ribera del Duero**  
El Arte de Vivir 27,00 €  
*Tempranillo*

Pago de los Capellanes 52,00 €  
*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*

Aalto 80,00 €  
*Tinto fino*

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

Valbuena 5 años 269,00 €  
*Tempranillo y Merlot*

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

**Castilla y León**  
Mauro 65,00 €  
*Temperanillo, Syrah*

## Argentina

**Mendoza**  
Rutini 65,00 €  
*Malbec*

Terrazas Malbec 38,00 €  
*Malbec*

## Vinos Rosados / Rosé Wines

### España

Rioja  
Barón de Ley  
*Garnacha* 25,00 €

Marbella Blush Rosé  
*Syrah* 45,00 €

### Italia

Pinot Grigio Blush Sacchetto  
*Pinot Gris* 29,00 €

Dolce & Gabbana Rosa Sicilia  
*Nerello Mascalese y Nocera* 85,00 €

### Francia

M de Minuty  
*Garnacha, tibouren, Syrah, Cinsault* 42,00 €

M de Minuty Magnum  
*Garnacha, tibouren, Syrah, Cinsault* 85,00 €

Minuty Prestige, côtes de Provence  
*Garnacha, Syrah, Cinsault, Grenache* 49,00 €

Minuty Prestige, côtes de Provence Magnum  
*Garnacha, Syrah, Cinsault, Grenache* 95,00 €

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

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

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

## Ensaladas / Salads

Ensalada de Queso de Cabra c/ Miel y Frutos Secos  
*Goat Cheese Salad with Honey and Nuts* 18,00 €

Ensalada Cesar c/ Pollo, Picatoste y Parmesano  
*Chicken Ceaser Salad with Croutons and Parmesan* 18,00 €

Ensalada Burrata c/ Rucula y Tomate  
*Burrata Salada with Rocket and Tomatoes* 18,00 €

Ensalada de Barbate c/ Ventresca de Atun, Tomate y Cebolla Roja  
*Barbate Tuna Belly w/ Tomato and Red Onion* 19,00 €

Ensalada "Veggie" de Quinoa c/ Aguacate, Cilantro y Pepino  
*Veggie Salad with Quinoa, Avocado, Coriander and Cucumber* 17,00 €



## Fried / Frituras

Calamares / Calamari	19,00 €
Puntillitas / Baby Squid	18,00 €
Boquerones / Anchovies	17,00 €
La Mañagueña (Calamar, Puntillita, Boquerones y Adobo) (Calamari, Baby Squid, Anchovies & Marinated Fish)	28,00 €

## Hamburguesas / Burgers

Hamburguesa con queso Cheeseburger	18,00 €
Hamburguesa Deluxe (lechuga, tomate y queso cheddar) Deluxe Burger (lettuce, tomato and cheddar cheese)	21,00 €
Hamburguesa "The Point" (Queso, Lechuga, Tomate, Cebolla y Pepino) "The Point" Burger (Cheese, Lettuce, Tomato, Onion & Pickles)	23,00 €
Hamburguesa Vegana "Beyond the Meat" Hamburguesa Vegana "Beyond"	20,00 €

## 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 €
<b>Rosado / Rosé</b>		
Rioja	7,00 €	25,00 €
<b>Tintos / Red</b>		
Rioja (ligero/ light body)	7,00 €	22,00 €
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	43,00 €
--	---------

### Francia

Sancerre Le Vallon Sauvignon blanc	48,00 €
Pouilly Fumé Tradición Dagueneau Sauvignon Blanc	48,00 €
Chablis Domaine du Coulombier Chardonnay	45,00 €
Puligny Montrachet Chardonnay	125,00 €

### Nueva Zelanda

Cloudy - Bay Sauvignon blanc	70,00 €
---------------------------------	---------

# Vinos Espumosos *Sparkling Wines*

## España

Can Quetu Brut	39,00 €
Copa de Cava	7,00 €

## Italia

Fashion Victim Brut	35,00 €
Prosecco rose D.O.C	39,00 €

## Argentina

Chandon Garden Spritz N.V.	90,00 €
----------------------------	---------

## 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	1300,00 €
Dom Perignon brut	450,00€

### Champagne Rosé

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

# Wraps

Wrap de Pollo Cesar (Lechuga, Tomate y Parmesano) <i>Chicken Ceaser Wrap</i> (Lettuce, Tomatoe & Parmesan)	19,00 €
---	---------

Wrap de Salmon (Lechuga, Tomate, Aguacate y Salsa) <i>Salmon Wrap</i> (Lettuce, Tomatoe, Avocado & Sauce)	19,00 €
--	---------

Wrap de Atun Rojo (Lechuga, Tomate y Aguacate) <i>Red Tuna Wrap</i> (Lettuce, Tomatoe & Avocado)	22,00 €
---	---------

# Nuestra Parrilla / *Our Grill*

## La Granja / *The Farm*

Pollo "Sahara" <i>Sahara Chicken</i>	19,00 €
---	---------

Pollo Picantón <i>Chicken Picanton</i>	22,00 €
---	---------

Entraña de ANGUS <i>ANGUS Skirt Steak</i>	25,00 €
--	---------

Lomo Alto 360g. <i>Boneless Ribeye</i>	29,00 €
---	---------

Solomillo Argentino 250g. <i>Argentinian Fillet Steak</i>	33,00 €
--	---------

Chuletón 600g. / 1200g. <i>Ribeye</i>	35,00 € / 68,00 €
--	-------------------

T-Bone 1200g.	70,00 €
---------------	---------

Toma Hawk 1800g.	88,00 €
------------------	---------

Secreto de Cerdo Ibérico <i>Iberian Pork Secret</i>	29,00 €
--	---------

Costilla de Cerdo BBQ <i>BBQ Spare Ribs</i>	26,00 €
--	---------

## El Mar / *The Sea*

Lingote de Salmon Noruego <i>Norwegian Salmon Ingot</i>	28,00 €
Filete de Rodaballo <i>Turbot Fillet</i>	29,00 €
Lubina a la Espalda <i>Seabass on The Back</i>	32,00 €
Lomo de Atun de Barbate <i>Tuna Steak "Barbate"</i>	32,00 €
Pulpo Gallego <i>Galician Octopus</i>	29,00 €
Gambones (6und) <i>King Prawns</i>	28,00 €
Carabineros (4und) <i>Red King Prawns</i>	49,00 €

*\*Especial Pesca del Dia / Catch of the Day*

## Guarniciones / *Side dishes*

Patatas fritas <i>French fries</i>	8,00 €
Boniato frito <i>Fried sweet potato</i>	8,00 €
Rucula y Parmesano <i>Arugula and Parmesan</i>	8,00 €

## Bebidas / *Drinks*

Agua mineral / <i>Mineral water</i>	4,00 €
San Pellegrino con gas 0,50 cl / <i>Soda water San Pellegrino 0,50 cl</i>	4,50 €
Refrescos / <i>Soft Drinks</i>	4,50 €
Oasis	5,00 €
Red Bull	6,00 €
Zumo de Naranja Exprimido <i>Fresh Squeezed Orange Juice</i>	5,00 €
Cafe Solo / <i>Espresso</i>	3,50 €
Cafe con Leche / <i>Flat white</i>	4,00 €

## Cervezas / *Beer*

Alhambra Botellin / <i>Bottle</i>	4,50 €
Alhambra Reserva 1925 33cl	6,00 €
Sin alcohol / <i>Non Alcohol</i>	4,00 €
Budweiser	4,50 €
Coronita	6,00 €
Caña / <i>Draft beer 3,3 cl</i>	4,50 €
Pinta / <i>Pint</i>	6,50 €

## Sangría

Sangría Tinto 1/2 L	15,00 €
Sangría Tinto 1,5 L	25,00 €
Sangría Blanco 1/2 L	15,00 €
Sangría Blanco 1,5 L	25,00 €
Sangría Cava 1/2 L	18,00 €
Sangría Cava 1,5 L	30,00 €

## Postres / Desserts

Sorbete de Limon o Mango <i>Mango or Lemon Sorbet</i>	9,00 €
Tarta de Coco y Dulce de Leche <i>Coconut and Caramel Cake</i>	9,00 €
Tarta de Queso <i>Cheesecake</i>	9,00 €
Coulant de Chocolate <i>Chocolate Coulant</i>	9,00 €
Crepe de Dulce de Leche <i>Caramel Crepe</i>	11,00 €
Coronel	9,00 €
Plato de Frutas / <i>Mixed Fruit Plate</i>	18,00 €

## Nuestros Arroces / Our Rice

(min 2 pers)

Paella de Verduras (Calabacin, Zanahoria, Berenjena y Pimientos) <i>Vegetable Paella</i> (Zucchini, Carrots, Aubergine & Peppers)	p/p	26,00 €
Paella de Mariscos (Gambas, Calamar, Almejas y Mejillones) <i>Seafood Paella</i> (Prawns, Calamari, Clams & Mussels)	p/p	32,00 €
Arroz Negro de Sepia y Langostinos <i>Black Rice with Cuttle Fish &amp; Prawns</i>	p/p	29,00 €
Paella de Carabineros y Cigalas <i>Red King Prawn and Dublin Bay Prawn Paella</i>	p/p	38,00 €

## La Pasta

Tagliatelle Boloñesa / <i>Tagliatelle Bolognese</i>	19,00 €
Tagliatelle de Frutos de Mar c/ Gambas, Almejas y Mejillones <i>Tagliatelle Seafood Pasta with Prawns, Clams &amp; Mussels</i>	26,00 €
Salmon Tagliatelle	23,00 €
Tagliatelle Atun Rojo y Pesto <i>Tagliatelle Red Tuna and Pesto</i>	26,00 €
Lasagna de Espinaca Gratinada c/ Queso <i>Spinach Lasagna with Cheese Au Gratin</i>	21,00 €



# Pizzas

Margarita: tomate y mozzarella 16,00 €  
*Margarita: tomato and mozzarella*

Jamón: base de tomate, mozzarella y jamón 20,00 €  
*Ham: tomato, mozzarella and ham*

4 Quesos: emmental, gorgonzola, gruyere y mozzarella 20,00 €  
*4 cheeses: emmenthal, gorgonzola, gruyere and mozzarella*

Vegetal: base de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, tomate cherry, queso parmesano y albahaca fresca 19,00 €  
*Vegetable: tomato base, mozzarella, eggplant, pumpkin, cherry tomato, parmesano cheese and fresh basil*

Bacon: base de tomate, mozzarella, queso crema y bacon crujiente 20,00 €  
*Bacon: tomato, mozzarella, cream cheese and crispy bacon*

Pepperoni: base de tomate, mozzarella, pepperoni y orégano fresco 20,00 €  
*Pepperoni: tomato base, mozzarella, pepperoni and fresh oregano*

Parma: base de tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano y pimienta negra 21,00 €  
*Parma: tomato base, mozzarella, serrano ham, rocket salad, parmesano and black pepper*

Tartuffo: champiñon trufa, rucula y mozzarella 25,00 €  
*Tartuffo: truffle mushrooms, arugula and mozzarella*