



SIDRAS ASTURIANAS

- Vermut de sidra Trabanco
/ Servido con naranja seca y canela
5,5 € copa
- Trabanco Natural tradicional
6 € botella
- Trabanco Natural Selección
9 € botella
- Lagar de Camín
/ Espumosa y dulce
9,2 € botella
- Pecado del Paraíso
/ Espumosa y aci-dulce
9,2 € botella
- Poma Áurea Brut Nature
/ Natural espumosa (DOP)
16 € botella

BEBIDAS

Agua 3,2 € 1L.	Aquarius 3 €
Agua con gas 3,2 €	Fuze tea (Nestea) 3 €
Resfresco 2,8 €	Café 1,5 €
Tinto de verano 2,9 €	Infusión 1,5 €

CERVEZAS

Caña Cruzcampo	2,3 €
Copa Cruzcampo	3,5 €
1/3 Especial	3,3 €
1/3 Radler	3,3 €
1/3 Amstel tostada 0,0	3,5 €
1/3 Heineken 0,0	3,5 €
1/3 Sin gluten	3,9 €

VINOTECA

GENEROSOS

D.O. SANLÚCAR
La Goya Manzanilla C. 3 € B. 16 €
D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
Gonzalez Byass Amontillado C. 5 € B. 25 €
Gonzalez Byass Palo Cortado C. 6 € B. 35 €
Gonzalez Byass PX C. 5 € B. 25 €

BLANCOS

D.O. EMPORDÀ (Cataluña)	D.O. RÍAS BAIXAS
Crestissimo (Frizzante) Uvas: Moscatel de Alejandría C. 3,4 € B. 19,5 €	Chan de rosas Uvas: Albariño C. 4 € B. 24,5 €
D.O. RUEDA	D.O. MONTILLA MORILES
Nékora Frizzé (Frizzante) Uvas: Verdejo C. 3 € B. 18 €	Finca La Cañada Uvas: Verdejo C. 3 € B. 18 €
Demimo Uvas: Verdejo C. 3,2 € B. 19 €	
José Pariente Uvas: Sauvignon blanc C. 3,8 € B. 21,5 €	

PA' ENTONAR

Ensaladilla de gambas 5 € 9 € 🦀 🍷 🥗	Gilda'sturiana / Aceituna, piparra, anchoa, tomate seco y boquerón en vinagre 3,5 € ud. 🍷	Berberechos en conserva al natural / Con tostas masa madre y lima 12,5 € lata 45/55 pzas. 🍷 🍴	Navajas en conserva al natural / Con tostas masa madre y lima 14,5 € lata 5/7 pzas. 🍷 🍴	Anchoas de Santoña «Extra 0» sobre láminas de pan y mermelada de tomate 19 € 6 uds. 🍷 🍴	Selección de quesos asturianos D.O.P. 16,5 € 21,5 € 🍷 🍴 🍴	Chorizo de Tineo ahumado a la sidra 6,2 € ud.	Croquetas del compango de la fabada 7,5 € 5 uds. 13,5 € 9 uds. 🍷 🍴 🍴	Mejillones en salsa brava. / Según temporada 10,5 € 🍷 🍴	Güevus rotos con cecina 12,2 € 🍷	Tomatada casera con patatitas fritas y dos huevos 9,5 € 🍷
--	--	---	---	---	--	--	---	--	-------------------------------------	---

ESTILO ASTUR

Fabada asturiana de Casa Matías 16,5 €	Verdinas con pulpo 17 € 🍷	Verdinas con langostinos al ajillo 16,5 € 🍷	Guiso tipiquín. Según temporada / Consultar camarero S/M
---	------------------------------	--	--

CACHOPOS

CACHOPO TRADICIONAL ASTURIANO / Relleno de queso suave, jamón y pimientos piquillos 25,5 € 🍷 🍴 🍴	CACHOPO ENSUPUNTO / Relleno de queso suave, queso de cabra, panceta ibérica y cebolla caramelizada 27 € 🍷 🍴 🍴	CACHOPO CECINA / Relleno de queso suave, queso ahumado asturiano y cecina 27 € 🍷 🍴 🍴	CACHOPO TOSCANA *FINALISTA AL MEJOR CACHOPO ESPAÑA 2023 (Concurso I.G.P. TERNERA ASTURIANA) / Relleno de queso suave, tomates secos, bacon crujiente ahumado y cubierto de queso parmesano reggiano 28,5 € 🍷 🍴 🍴
--	--	--	--

UN MOMENTÍN DULCE

Crema de arroz con leche requemado 5,5 € 🍷	Tocino de cielo / Con yogurt natural y confitura de pienesu 6 € 🍷 🍴 🍴	Tartaleta de limón / Con base quebrada y merengue 6,2 € 🍷 🍴 🍴	Torrija semi templada / Con crema pastelera caramelizada y frutos secos tostados 8 € 🍷 🍴 🍴
---	---	---	--

*Cesta pan y picos 2,3 €

VINOTECA

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO	D.O. RIBEIRA SACRA	D.O. RIOJA
Avaniel Uvas: Tempranillo C. 3 € B. 18 €	Castro Candaz Uvas: Mencía C. 3,3 € B. 20 €	Montaña Uvas: Tempranillo C. 3 € B. 18,5 €
Loess Inspiration Uvas: Tempranillo C. 3,4 € B. 20,5 €	V.T. CÁDIZ	Viña Salceda Uvas: Tempranillo, Garnacha C. 3,4 € B. 20 €
Cair Selección de la Aguilera Uvas: Tempranillo B. 26 €	Iceni Uvas: Tintilla de Rota, Syrah B. 22 €	Baigorri Uvas: Tempranillo, Garnacha B. 25 €
	D.O. TORO	Ángeles de Amaren Uvas: Tempranillo, Graciano B. 26 €
	Prima Uvas: Tinta de Toro, Garnacha B. 25,5 €	

ESPUMOSOS

D.O. CAVA
Privat Brut Nature Rosado Uvas: Chardonnay, Pinot noir B. 25 €



www.ensupuntorestaurante.es

ENSUPUNTO.

I.V.A. INCLUIDO

O.

MENÚ DEGUSTACIÓN

- No se aceptan cambios
de platos ni bebidas
- Botella sidra natural
- 1/2 Selección de quesos D.O.P
- Fabada asturiana de Casa Matías
- Cachopo tradicional asturiano
- Crema de arroz con leche requemado
64 € recomendado 2 pax.