I.V.A. INCLUIDO



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 € 1 L.	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)

Crestissimo (Frizzante)
Uvas: Moscatel de Alejandría
C. 3,4 € | B. 19,5 €

D.O. RUEDA

Nékora Frizzé (Frizzante)
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 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Chan de rosas
Uvas: Albariño
C. 4 € | B. 24,5 €

D.O. MONTILLA MORILES

Finca La Cañada
Uvas: Verdejo
C. 3 € | B. 18 €

VINOTECA

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Avaniel
Uvas: Tempranillo
C. 3 € | B. 18 €

Loess Inspiration
Uvas: Tempranillo
C. 3,4 € | B. 20,5 €

Cair Selección de la Aguilera
Uvas: Tempranillo
B. 26 €

D.O. RIBEIRA SACRA

Castro Candaz
Uvas: Mencía
C. 3,3 € | B. 20 €

V.T. CÁDIZ

Iceni
Uvas: Tintilla de Rota, Syrah
B. 22 €

D.O. TORO

Prima
Uvas: Tinta de Toro, Garnacha
B. 25,5 €

D.O. RIOJA

Montaña
Uvas: Tempranillo
C. 3 € | B. 18,5 €

Viña Salceda
Uvas: Tempranillo, Garnacha
C. 3,4 € | B. 20 €

Baigorri
Uvas: Tempranillo, Garnacha
B. 25 €

Ángeles de Amaren
Uvas: Tempranillo, Graciano
B. 26 €

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

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

FRANCIA

J.P. Chenet Rosado
Uvas: Bobal
B. 17,5 €

ENSUPUNTO.

UN TROCITO DE ASTURIAS EN EL ALJARAFE SEVILLANO

www.ensupuntorestaurante.es

CARTA

PA' ENTONAR

ENSALADILLA DE GAMBAS	5,5 € | 9,5 €
★ GILDA *Aceituna, piparra, anchoa, tomate seco y boquerón en vinagre*	3,9 € *ud.*
BOQUERÓN EN VINAGRE *Lomo de boquerón en vinagre sobre lámina de pan y pimiento asado*	3,2 € *ud.*
ANCHOAS PREMIUM *Sobre láminas de pan y mermelada de tomate*	19,5 € *6 uds.*
★ PAREJA DE TOMATES *Rosa y Mar Azul con AOVE y escamas de sal*	11 € *ud.*
NAVAJAS EN CONSERVA *Con tostas masa madre y lima*	14,5 € *lata 5/7 pzas.*
TOMATADA Con patatinas y huevos fritos	9,5 €

MAR Y TIERRA A LA PARRILLA

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS *Sobre salsa romesco*	10,5 €
★ GAMBONES	15 € *6 uds.*
★ TABLA DE PRESA IBÉRICA 100%	21 €
SOLOMILLO DE VACA *45 días maduración*	29,8 € *250-300 gr.*
★ CHULETÓN PREMIUM *35-50 días maduración*	70 € *950 gr-1 Kg.*

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

Recomendado para 2 pax. 66,5 €

CESTA DE PAN Y PICOS 2,3 €

TRADICIÓN ASTUR

SELECCIÓN DE QUESOS ASTURIANOS D.O.P. ★	17 € | 22 €
CHORIZO DE TINEO AHUMADO A LA SIDRA	7,2 € *ud.*
CECINA ROXA	15 €
CROQUETAS DEL COMPANGO DE LA FABADA	7,5 € *5 uds.* 13,5 € *9 uds.*
MEJILLONES AL VAPOR EN SALSA BRAVA *Solo en temporada*	10,5 €
FABADA ASTURIANA "CASA MATÍAS" ★	17,5 €
ALMEJAS A LA MARINERA	17 €
VERDINAS CON ALMEJAS ★	21 €
VERDINAS CON LANGOSTINOS AL AJILLO	17 €
GUISO TIPIQUÍN *Consultar camarero*	S/M

CACHOPOS

NUESTRAS **CARNES Y CACHOPOS** SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS

26 € TRADICIONAL ASTURIANO
Relleno de queso suave, jamón y pimientos piquillos

28 € ESTILO ENSUPUNTO ★
Relleno de queso suave, de cabra, panceta ibérica y cebolla caramelizada

28 € CECINA CON TOQUE AHUMADO
Relleno de queso suave, ahumado asturiano y cecina

29,5 € TOSCANA CON PARMESANO ★
**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

EXTRA HUEVOS Y JAMÓN FRITO 4,5 € | EXTRA SALSA CABRALES 3,5 €

UN MOMENTÍN DULCE

★ CREMA DE ARROZ CON LECHE	6 €
TOCINO DE CIELO *Con yogurt natural y confitura de piescu*	6 €
TARTALETA FRÍA DE LIMÓN *Con masa quebrada y merengue*	6,5 €
TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS *Sobre crema de cacao y avellanas, cubierta de nata y granulado de galletas caramelizadas*	7,5 €
★ TORRIJA SEMI TEMPLADA *Con crema pastelera y frutos secos*	8 €