

pointer

MADRID

PARA COMPARTIR

Spring roll de guiso de ternera y mayonesa de chipotle	10,00 €
Croqueta de picadillo leones y queso de Mahón	10,00 €
Croquetas de jamón ibérico	11,00 €
Quinoa con gambones, clásicos de Pointer	13,50 €
Fondue de taleggio, trufa y boletus	11,50 €
Gyozas fritas de manitas de cerdo y carne criolla, como hacen en Chow-Chow	10,00 €
Salmón curado y ahumado en mesa con crema de eneldo	12,00 €
Ensaladilla rusa	10,00 €
Rocks in tempura	17,00 €

VERDES Y ENSALADAS

Flores de alcachofa con foie	13,00 €
Ensalada de burrata con tomates confitados y albahaca	14,50 €
Ensalada Pointer (de mango, aguacate, soja y calamansi)	14,80 €

ARROCES Y PASTAS

Pad thai	15,00 €
Canelón de puchero	15,00 €
Raviolis de espinacas y crema de Grana Padano	16,00 €
Falso risotto verde de sémola, alcachofas y albahaca	17,00 €
Risotto de perdiz y setas	15,00 €
Falso risotto negro de calamar y ali-oli	17,00 €

PESCADOS

Tartar de salmón con aguacate	16,00 €
Lubina a la sal (con cogollos y salsa tártara)	25,00 €
Ceviche de dorada, con camote y granada	16,00 €
Huevos rotos con carabinero	21,00 €
Tiradito de vieiras al parmesano	18,50 €
Ventresca de atún rojo con gazpacho de jalapeños	17,00 €

CARNES

Oreja napolitana (escalope)	23,00 €
Solomillo Stroganoff	23,00 €
Milanesa de ternera con huevo a baja temperatura y pimientos de padrón	21,00 €
Pluma ibérica teriyaki	19,00 €
Picanha brasileña con guarnición salteada	19,00 €
Steak tartar de vaca vieja nacional	21,50 €
Hamburguesa Pointer	17,00 €
Txuleta de vaca vieja con piquillos al whisky	48,00 €

POSTRES

Cronut de Nutella relleno de crema de Oreo y helado de vainilla	8,00 €
"LA TORRIJA" de la abuela	8,00 €
Tarta cremosa de queso	8,00 €
Tarta coulant de chocolate	8,00 €
Tarta fina de manzana	8,00 €
Yogurt cremoso con fresas y helado de sésamo negro	8,00 €
Brownie celiaco con helado	8,00 €

🕶 Si lo desea, disponemos de gafas con distintas graduaciones para leer la carta.

pointer

MADRID

CARTA DE VINOS

BLANCOS

D.O RÍAS BAIXAS

Martín Códax	21,00 €
Pazo de San Mauro	22,00 €
Mar de Frades	25,00 €
Terras Gaudas	27,00 €

D.O CASTILLA Y LEÓN

Quinta Luna	20,00 €
-------------	---------

D.O RIOJA

Azpilcueta	21,00 €
------------	---------

D.O RUEDA

"Loco" Finca la Colina	20,00 €
Ramón Bilbao Verdejo	21,00 €
Perro Verde	22,00 €
José Pariente	22,00 €

D.O MARLBOROUGH (Nueva Zelanda)

Cloudy Bay Sauvignon Blanc	30,00 €
----------------------------	---------

D.O RIOJA

Lalomba	25,00 €
---------	---------

ROSADOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Conde de San Cristóbal	28,00 €
------------------------	---------

D.O RIBERA DEL DUERO

Trus Roble	20,00 €
Trus Crianza	24,00 €
Vega Real Crianza	21,00 €
Quinta de Tarsus Crianza	23,00 €
Conde de San Cristóbal	30,00 €
Alonso del Yerro	32,00 €
Cruz de Alba	32,00 €
Pago de Carraovejas	40,00 €

D.O MADRID

Las Letras	19,00 €
------------	---------

D.O CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección	40,00 €
---------------------------	---------

TINTOS

D.O RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	22,00 €
Ramón Bilbao E. Limitada	25,00 €
Luis Cañas	22,00 €
Azpilcueta Crianza	23,00 €
Marqués de Vargas	30,00 €
Muga	31,00 €

D.O TORO

Termes	27,00 €
Numanthia	58,00 €
Termanthia	215,00 €

D.O MENDOZA (Argentina)

Terraza de los Andes	24,00 €
----------------------	---------

ESPUMOSOS

CAVA

Cava de temporada	25,00 €
Vegamar Brut Nature Ecológico	25,00 €

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label	85,00 €
Veuve Clicquot Rich	95,00 €
Veuve Clicquot Rosé	95,00 €
Veuve Clicquot Vintage	100,00 €
Veuve Clicquot Extra Old	105,00 €

Veuve Clicquot La Grande Dame	150,00 €
Perrier Jouët Grand Brut	85,00 €
Perrier Jouët Blason Rosé	95,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	95,00 €
Ruinart Rosé	95,00 €
Dom Pérignon Blanc	195,00 €
Dom Pérignon Rosé	325,00 €

🕒 Si lo desea, disponemos de gafas con distintas graduaciones para leer la carta.

ALÉRGENOS/ALLERGENS

Spring roll de guiso de ternera y mayonesa de chipotle: contiene gluten, huevo, trazas de lácteo y sulfitos. Contiene trazas de apio. La mayonesa que lleva la receta está pasteurizada y puede resultar picante aunque muy leve. Si lo prefiere avise a nuestro staff para quitar la mayonesa.

Veal stew spring rolls with chipotle mayonnaise: contains gluten, egg, traces of dairy and sulfites. It contains traces of celery. The mayonnaise that the recipe uses is pasteurized and can be spicy although very mild. If you prefer, tell our staff to remove the mayonnaise.

Croquetas de picadillo leones y queso de Mahón: contiene gluten, nuez moscada, lácteos y huevos. Puede contener trazas de sulfitos y frutos secos.

Minced spicy-pork sausage and Mahón cheese croquette: Contains gluten, nutmeg, dairy and eggs. May contain traces of sulfites and nuts.

Croquetas de leche de cabra y jamón ibérico: contiene gluten, lácteos, huevos y nuez moscada. Puede contener trazas de sulfitos y frutos secos. No recomendamos tomar Jamón ibérico a las embarazadas.

Goat milk and Iberian ham croquette: Contains gluten, dairy, eggs and nutmeg. May contain traces of sulfites and nuts. We do not recommend pregnant women to consume Iberian Ham.

Quinoa con gambones, clásicos de Pointer: contiene gluten, sésamo, cilantro y marisco. Contiene trazas de huevo, trazas de pescado, trazas de apio y trazas de sulfitos. Puede resultar picante aunque muy leve. Avise a nuestro Staff si no le gusta el cilantro para retirarlo de la receta. El marisco esté pasteurizado, por lo tanto recomendamos comer a la embarazadas.

Quinoa with prawns, a Pointer classic : Contains gluten, sesame, coriander and seafood. Contains traces of egg, traces of fish, traces of celery and traces of sulfites. It can be spicy although very mild. Notify our Staff if you do not like cilantro to remove it from the recipe. The seafood is pasteurized, therefore we recommend pregnant woman to eat it.

Fondue de taleggio, trufa y boletus: GLUTEN FREE (pedirlo sin pan). Contiene lácteos y sulfitos. Se acompaña con pan, si usted es celiaco, pídalo sin pan. Puede pedir pan de celiaco adicional. Los quesos que utilizamos en esta elaboración no están pasteurizados.

Taleggio cheese, truffle and boletus fondue. GLUTEN FREE (order it without bread). Contains dairy products and sulfites. It is accompanied with bread, if you are celiac, ask for it without bread. You can order additional celiac bread. The cheeses we use in this preparation are not pasteurized.

Gozas fritas de manitas de cerdo y carne criolla, como hacen en Chow-Chow: contiene gluten, huevo, sulfitos y nuez moscada. Puede contener trazas de apio y resultar un poco picante, además, puede contener trazas de mostaza y frutos secos.

Fried pork trotter and creole meat gozas, as they do in Chow-Chow: contains gluten, egg, sulfites and nutmeg. May contain traces of celery and be a little spicy, may also contain traces of mustard and nuts

ALÉRGENOS/ALLERGENS

Salmón currado y ahumado en mesa con crema de eneldo GLUTEN FREE: contiene huevo y no está pasteurizado. El salmón está fresco, no lo congelamos, por lo tanto no recomendamos tomarlo a embarazadas.

Salmon, smoked and cured, served with dill cream GLUTEN FREE: it contains egg and it is not pasteurized. The salmon is fresh, we do not freeze it, and therefore we do not recommend pregnant women to consume it.

Ensaladilla rusa: contiene gluten, huevo, pescado y puede contener trazas de sulfitos. La mayonesa que lleva la receta está pasteurizada. Aunque el atún sea en escabeche, según la OMS, no se lo recomendamos a mujeres embarazadas por su alto índice de mercurio.

Olivier salad: it contains gluten, egg, fish and may contain traces of sulfites. The mayonnaise that the recipe uses is pasteurized. Although the tuna is pickled, according to the WHO, we do not recommend it for pregnant women because of its high mercury index.

Rocks in tempura: contiene marisco, gluten, mostaza, huevo y lácteos. La fritura de este producto puede hacer que contenga trazas de otros alimentos. Puede resultar un poco picante. La mayonesa utilizada en la elaboración está pasteurizada.

Rocks in tempura: contains seafood, gluten, mustard, egg and dairy. The frying may have traces of other food. It may be a little bit spicy. The mayonnaise used in the preparation has been pasteurized.

Flores de alcachofa con jamón. GLUTEN FREE. Si usted es celíaco avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta.

Artichoke flowers with ham GLUTEN FREE. If you are a celiac, notify our staff for the correct handling of the recipe.

Ensalada de burrata. GLUTEN FREE: contiene lácteos, sulfitos y soja.

Burrata salad. GLUTEN FREE. Contains dairy, sulfites and soy.

Ensalada Pointer (de mango, aguacate, soja y calamansi): GLUTEN FREE.

Pointer salad (mango, avocado, soy and calamansi): gluten free.

Pad Thai: contiene gluten, sulfitos y huevo.

Pad Thai: contains gluten, sulfites and egg.

Canelón de puchero: contiene gluten, huevos, nuez moscada, apio y lácteos.

Canelloni stew: it contains gluten, eggs, nutmeg, celery and dairy.

ALÉRGENOS/ALLERGENS

Ravioli de espinacas y crema de grana padano: contiene gluten, nuez moscada, sulfitos y lácteos. Puede contener apio en su elaboración.

Spinach raviolis with grana padano cheese cream: it contains gluten, nutmeg, sulfites and dairy products. It may contain celery in its preparation.

Falso risotto de albahaca y alcachofa: contiene gluten, lácteos, sulfitos y apio. El queso utilizado en la elaboración está pasteurizado.

False basil and artichoke risotto: contains gluten, dairy, sulfites and celery. The cheese used in the preparation has

Risotto de perdiz y setas. GLUTEN FREE. Contiene ave, apio y lácteos. Si usted es celiaco avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta. Concretamente el arroz no contiene gluten, pero al procesarse o refinarse muchas veces se le añaden sustancias que lo contengan. El queso está pasteurizado.

Partridge and mushroom risotto. GLUTEN FREE. Contains bird, celery and dairy. If you are a celiac, notify our staff for the correct handling of the recipe. Specifically, rice does not contain gluten, but when processed or refined many times substances are added that contain it. The cheese is pasteurized.

Falso risotto negro de calamar y ali-oli. GLUTEN FREE. Contiene moluscos, sulfitos, lácteos. Puede contener trazas de pescado, trazas de marisco y trazas de apio. Si usted es celiaco avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta. El calamar ha sido previamente congelado y al estar cocinada la recomendamos para las embarazadas. El queso está pasteurizado

Fake squid-ink risotto with squid and aioli sauce. GLUTEN FREE. Contains molluscs, sulfites, and dairy. It may contain traces of fish, traces of seafood and traces of celery. If you are a celiac, notify our staff for the correct handling of the recipe. The squid has been previously frozen and when cooked it is recommended for pregnant women. The cheese is pasteurized.

Tartar de salmón con aguacate. GLUTEN FREE.

Salmon tartar with avocado. GLUTEN FREE.

Lubina a la sal (con cogollos y salsa tártara). GLUTEN FREE. Si usted es celiaco avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta. La lubina ha sido previamente congelada y al estar cocinada la recomendamos para las embarazadas. La salsa Tártara que lo acompaña, contiene mostaza, huevo y sulfitos.

Sea bass in a salt crust. GLUTEN FREE. If you are a celiac, notify our staff for the correct handling of the recipe. The sea bass has been previously frozen and when cooked it is recommended for pregnant women. The tartar sauce that accompanies it contains mustard, egg and sulfites.

ALÉRGENOS/ALLERGENS

Ceviche de dorada, con camote y granada. GLUTEN FREE. Contiene pescado y frutos secos. Plato recomendado para embarazadas por haber pasado por el proceso de congelación 48 horas.

Sea bream ceviche, with sweet potato and pomegranate. GLUTEN FREE. Contains fish and nuts. Recommended dish for pregnant women do to its previous freezing process of 48 hours.

Huevos rotos con carabinero: contiene marisco, apio, huevo y sulfitos. Plato recomendado para embarazadas por haber pasado por el proceso de congelación 48 horas.

Broken eggs with scarlet shrimp: contains seafood, celery, egg and sulfites. Recommended dish for pregnant women do to its previous freezing process of 48 hours.

Tiradito vieiras al parmesano. GLUTEN FREE. Contiene huevo, lácteos, cerdo y moluscos. El queso que utilizamos está pasteurizado. Si usted es celiaco avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta.

Sea bream tiradito and huancaína sauce. GLUTEN FREE. Contains dairy products, gluten and molluscs. It can be spicy. Recommended dish for pregnant women for having gone through the process of freezing 48 hours.

Ventresca de Atún Rojo con gazpacho de jalapeños: contiene pescado crudo, mostaza, gluten. Es picante.

Red tuna belly with jalapeño gazpacho: it contains raw fish, mustard, gluten. It's spicy.

Oreja napolitana (escalope): contiene lácteos, gluten, huevos, sulfitos, apio y queso pasteurizado.

Beef escalope: contains dairy, gluten, eggs, sulfites, celery and pasteurized cheese.

Solomillo Strogonoff: contiene gluten y lácteos.

Strogonoff sirloin: contains gluten and dairy.

Milanesa de ternera con huevo a baja temperatura y pimientos de padrón: contiene gluten y huevo.

Beef scalope with low-temperature cooked egg and sweet peppers: contains gluten and egg.

Pluma ibérica teriyaki: contiene gluten, sésamo, cilantro, soja y sulfitos. Avise a nuestro Staff si no le gusta el cilantro para retirarlo de la receta.

Iberian pork shoulder in teriyaki: it contains gluten, sesame, coriander, soy and sulfites. Notify our Staff if you do not like cilantro to remove it from the recipe.

Picanha brasileña con guarnición salteada. GLUTEN FREE.

Brazilian picanha with sauteed garnish: GLUTEN FREE.

ALÉRGENOS/ALLERGENS

Steak tartar, en mesa. GLUTEN FREE. Contiene huevo.

Steak tartar, on the table. GLUTEN FREE. Contains egg.

Hamburguesa Pointer: contiene gluten y lácteos.

Pointer hamburger: contains gluten and dairy.

Txuleta de vaca vieja con piquillos al whisky: Contiene sulfitos. Puede contener trazas de gluten. Avise a nuestro staff para la correcta manipulación de la receta,

Aged t-bone with sweet peppers and whisky: contains sulfites. It make contain gluten. Please ask our staff for the correct manipulation of the recipe.

Cronut de Nutella relleno de crema de Oreo y helado de vainilla: contiene gluten, lácteos y cacahuete..

Nutella cronut filled with Oreo cream and vanilla ice cream: contains gluten, dairy and peanut.

La Torrija: contiene lácteos, huevo y gluten.

La Torrija: contains dairy, egg and gluten.

Tarta de queso: contiene lácteos, huevo y gluten.

Cheesecake: contains dairy, egg and gluten.

Tarta Coulant: contiene gluten, frutos secos, lácteos, huevo.

Chocolate lava cake: it contains gluten, nuts, milk, egg.

Tarta fina de manzana: contiene gluten, frutos secos, lácteos, huevo y sulfitos.

Thin apple tart: it contains gluten, nuts, dairy, egg and sulfites.

Yogurt cremoso con fresas y helado de sésamo negro: contiene gluten, sésamo, huevo, lácteos y sulfitos.

Creamy yogurt with strawberries and black sesame ice cream: it contains gluten, sesame, egg, dairy and sulfites.

Brownie de celíaco con helado. GLUTEN FREE. Frutos secos, lácteos y huevo.

Celiac brownie with ice cream. GLUTEN FREE. Nuts, dairy and egg

pointer

MADRID

STARTERS

Veal stew spring rolls with chipotle mayonnaise	10,00 €
Minced spicy-pork sausage and Mahón cheese croquette	10,00 €
Goat milk and iberian Ham croquette	11,00 €
Quinoa with prawns, a Pointer classic	13,50 €
Taleggio cheese, truffl e and boletus fondue	11,50 €
Fried pork trotter and creole meat gyozas, as they do in Chow-Chow	10,00 €
Salmon, smoked and cured served with dill cream	12,00 €
Potato salad	10,00 €
Tempura rocks	17,00 €

GREEN AND SALADS

Artichoke flowers with foie	13,00 €
Burrata salad with confitted tomatoes and basil	14,50 €
Pointer salad (mango, avocado, soy and calamansi)	14,80 €

RICES AND PASTAS

Pad thai	15,00 €
Canelloni stew	15,00 €
Spinach raviolis with Grana Padano cheese cream	16,00 €
Fake semolina risotto, artichokes and basil	17,00 €
Partridge and mushroom risotto	15,00 €
Fake black risotto with calamari and alioli sauce	17,00 €

FISH

Salmon tartare with avocado	16,00 €
Sea bass in salt crust	25,00 €
Sea bream ceviche with sweet potato and pomegranate	16,00 €
Broken eggs with scarlet shrimp	21,00 €
Scallops with Parmesan chesse	18,50 €
Red tuna belly with jalapeño pepper gazpacho	17,00 €

MEATS

Beef escalope	23,00 €
Stroganoff tenderloin	23,00 €
Beef escalope with low-temperature egg and peppers	21,00 €
Iberian pork shoulder in teriyaki	19,00 €
Brazilian picanha with sauteed garnish	19,00 €
Steak tartar	21,50 €
Pointer hamburger	17,00 €
T-bone Steak (40 day maturation) and red peppers marinated in whisky	48,00 €

DESSERTS

Nutella cronut filled with Oreo cream and vanilla ice cream	8,00 €
"LA TORRIJA" (homemade)	8,00 €
Cheese cake	8,00 €
Chocolate lava cake	8,00 €
Thin apple cake	8,00 €
Creamy yoghurt with strawberries and black sesame ice cream	8,00 €
Celiac brownie with ice cream	8,00 €

🕒 Ask us for our glasses, available with different graduations, to read the menu if you need it.

pointer

MADRID

WINE LIST

WHITE WINE

D.O RÍAS BAIXAS

Martin Códax	21,00 €
Pazo de San Mauro	22,00 €
Mar de Frades	25,00 €
Terras Gaudas	27,00 €

D.O CASTILLA Y LEÓN

Quinta Luna	20,00 €
-------------	---------

D.O RIOJA

Azpilicueta	21,00 €
-------------	---------

D.O RIOJA

Lalomba	25,00 €
---------	---------

D.O RIBERA DEL DUERO

Trus Roble	20,00 €
Trus Crianza	24,00 €
Vega Real Crianza	21,00 €
Quinta de Tarsus Crianza	23,00 €
Conde de San Cristóbal	30,00 €
Alonso del Yerro	32,00 €
Cruz de Alba	32,00 €
Pago de Carraovejas	40,00 €

D.O MADRID

Las Letras	19,00 €
------------	---------

D.O CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección	40,00 €
---------------------------	---------

CAVA

Seasonal cava	25,00 €
Vegamar Brut Nature Ecológico	25,00 €

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label	85,00 €
Veuve Clicquot Rich	95,00 €
Veuve Clicquot Rosé	95,00 €
Veuve Clicquot Vintage	100,00 €
Veuve Clicquot Extra Old	105,00 €

D.O RUEDA

"Loco" Finca la Colina	20,00 €
Ramón Bilbao Verdejo	21,00 €
Perro Verde	22,00 €
José Pariente	22,00 €

D.O MARLBOROUGH (Nueva Zelanda)

Cloudy Bay Sauvignon Blanc	30,00 €
----------------------------	---------

ROSÉ WINE

D.O RIBERA DEL DUERO

Conde de San Cristóbal	28,00 €
------------------------	---------

RED WINE

D.O RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	22,00 €
Ramón Bilbao E. Limitada	25,00 €
Luis Cañas	22,00 €
Azpilicueta Crianza	23,00 €
Marqués de Vargas	30,00 €
Muga	31,00 €

D.O TORO

Termes	27,00 €
Numantheria	58,00 €
Termantheria	215,00 €

D.O MENDOZA (Argentina)

Terraza de los Andes	24,00 €
----------------------	---------

SPARKLING WINE

Veuve Clicquot La Grande Dame	150,00 €
Perrier Jouët Grand Brut	85,00 €
Perrier Jouët Blason Rosé	95,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	95,00 €
Ruinart Rosé	95,00 €
Dom Pérignon Blanc	195,00 €
Dom Pérignon Rosé	325,00 €

👁️ Ask us for our glasses, available with different graduations, to read the menu if you need it.