



104 Chefs a domicilio

Punta del Santo Homelike Experiences quiere hacerte disfrutar del sabor y los ingredientes locales a través de dos menús que podrás disfrutar de una manera única evocando los antiguos sabores de la cultura árabe elaborados desde una cocina moderna y de vanguardia.

Con **el menú Punta del Santo**, rendimos homenaje a nuestro litoral, nuestro pescado y a los productos típicos del clima tropical único de Motril.

Gracias **al menú Monte Sulayr** trasladamos a los comensales a una ruta desde la sierra y sus carnes hasta la costa y su huerta.

La experiencia irrepetible de compartir con nuestros chefs la elaboración de los platos y

aprender los trucos necesarios para convertirse en un gran maestro te hará disfrutar, aún más, de estos deliciosos platos.

Si lo que se busca es una *experiencia personalizada*, nuestros chefs se trasladan a domicilio para la elaboración de menús y cocina personalizada a demanda poniendo a disposición de los clientes su experiencia y conocimiento a través de sabrosas recomendaciones y combinaciones.

No dejes de preguntar por nuestros menús infantiles y/o vegetarianos.

Menú Monte Sulayr

Aperitivo	Tosta de guacamole sobre pan especiado y anchoa del cantábrico.
Primero	Risotto cremoso de boletus.
Segundo	Dorada confitado sobre cama de pisto manchego y gratinado ó Secreto ibérico con mojo picón sobre cama de patata panadera.
Postre	Soufflé de chocolate negro con corazón blanco y ganache de maracuyá.

Menú Punta del Santo

Aperitivo	Salmorejo con jamón y huevo.
Primero	Ensalada de burrata y pesto con aguacate y mango de la tierra de Motril.
Segundo	Pulpo a la brasa sobre puré de boniato con sabayón al pimiento ó Pollo picantón asado con puré de maíz estilo moruno.
Postre	Creмосa tarta de queso de cabra y pistacho.

PRECIO POR PERSONA: 65€
MÍNIMO 4 COMENSALES

Todos los menús incluyen una copa de vino (a elección de PUSHE) por persona para maridaje.

Consulta nuestra carta de vinos para otras opciones y realiza un maridaje perfecto con nuestros platos.



Scan me!



Disfruta de esta experiencia y mucho más.
Enjoy this experience and many more.



104 Home cooking

Punta del Santo Homelike Experiences wants to make you enjoy the flavor and local ingredients through two menus that you can enjoy in a unique way evoking the ancient flavors of Arab culture elaborated from a modern and avant-garde cuisine.

Thanks to **Sulayr Mountain menu** we take diners on a route from the mountains and their meats to the coast and its orchard.

With **Punta del Santo menu**, we pay tribute to our coastline, our fish, and the tipycal products of Motril's unique tropical climate.

The **unrepeatable experience of sharing** with our chefs the preparation of the dishes and learning the

tricks necessary to become a great master will make you enjoy, even more, these delicious menus. If what you making their experience and knowledge are looking for is a personalized experience, our chefs move home to prepare menus and personalized cuisine on demand available to customers through tasty recommendations and combinations.

Be sure to ask about our children's and/or vegetarian menus.

Monte Sulayr Menu

Appetizer	Guacamole toast on spicy bread and Cantabrian anchovy.
Starter	Creamy boletus risotto.
Main course	Candied sea bream on pisto manchego bed and gratin or Secret with mojo picón on baker's potato bed.
Dessert	Dark chocolate soufflé with white heart and passion fruit ganache.

Punta del Santo Menu

Appetizer	Salmorejo with ham and egg.
Starter	Burrata and pesto salad with avocado and mango from the land of Motril.
Main course	Grilled octopus on pure sweet potato with paprika sabayon or Roasted picanton chicken with Moorish style corn puree.
Dessert	Creamy goat cheesecake and pistachio.

PRICE PER PERSON: € 65
MINIMUM 4 GUESTS

All menus include a glass of wine (PUSHE's choice) per person for pairing.

Check our wine list for other options and make a perfect pairing with our dishes.



Scan me!



Disfruta de esta experiencia y mucho más.
Enjoy this experience and many more.



101 Köche zu Hause

Punta del Santo Homelike Experiences möchte, dass Sie die genießen Sie den Geschmack und die lokalen Zutaten.

Mit zwei Menüs, die aus einer modernen und avantgardistischen Küche zubereitet werden, können Sie die Geschmäcker der arabischen Kultur kennenlernen.

Mit dem Menü von Punta del Santo zollen wir unserer Küste, unserem Fisch und den typischen Produkten des tropischen Klimas von Motril Tribut.

Die unwiederholbare Erfahrung, an der Seite unserer Köche die Gerichte zuzubereiten und die

Tricks zu lernen, die notwendig sind, um ein großer Meister zu werden, wird Sie diese köstlichen Gerichte noch mehr genießen lassen.

Wenn Sie auf der Suche nach einem persönlichen Erlebnis sind, Unsere Köche kommen zu Ihnen nach Hause und bereiten Menüs und personalisierte Küche auf Anfrage, wodurch die das Erlebnis und die Wissen durch schmackhafte Empfehlungen und Kombinationen.

Fragen Sie unbedingt nach unseren Kindermenüs und/oder vegetarischen Menüs.

Monte Sulayr Menü

Vorspeise	Guacamole-Toast auf gewürztem Brot und kantabrischen Anchovis.
Erster Gang	Cremiges Pilzrisotto.
Zweiter	Konfitierte Dorade auf einem Bett aus Pisto Manchego und Gratin oder Secreto ibérico mit Mojo picón auf einem Bett aus Bratkartoffeln.
Nachspeise	Soufflé aus dunkler Schokolade mit weißem Herz und Passionsfrucht-Ganache.

Punta del Santo Menü

Vorspeise	Salmorejo mit Schinken und Ei.
Erster Gang	Gang Burrata und Pestosalat mit Avocado und Mango aus dem Land der Motril.
Zweiter	Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffelpüree mit Paprika-Sabayon. ó Gebratenes Hühnerkotelett mit Maispüree nach maurischer Art.
Nachspeise	Cremige Torte aus Ziegenkäse und Pistazien.

PREIS PRO PERSON: 65€.
MINDESTENS 4 GÄSTE

Alle Menüs beinhalten ein Glas Wein (nach Wahl von PUSHE) pro Person zur Begleitung.

In unserer Weinkarte finden Sie weitere Optionen, die sich perfekt mit unseren Gerichten kombinieren lassen.



Scan me!



Disfruta de esta experiencia y mucho más.
Enjoy this experience and many more.