



PUNTO AMOR

by Loucas Mengal



Navidad · Noël · Christmas

Año Nuevo · Nouvel An · New Year

2026 — 2027

CAMPOAMOR · ORIHUELA COSTA

puntoamor.com

PUNTO AMOR

by Loucas Mengal

Menú de Fiestas

Nochebuena · 24 de diciembre, cena — Navidad · 25 de diciembre, almuerzo

Nochevieja · 31 de diciembre, cena — Año Nuevo · 1 de enero, almuerzo

AMUSE-BOUCHE

ENTRANTES

Foie gras — Alcachofa — Brioche — Trufa

Cigala en dos elaboraciones

Ostra — Almendras — Sabayón de Champagne — Caviar Oscietra

Lubina — Beurre blanc — Huevas de salmón — Espinaca — Limón en sal

Raviolo de bogavante — Calabaza butternut — Manchego — Bisque

SORBETE

PLATO PRINCIPAL

Ternera blanca — Apionabo — Café

QUESO

Parmigiano Reggiano 24 meses

POSTRES

Coco — Fruta de la pasión — Kaffir

Choux — Avellana — Argán

Castaña — Café — Sirope de arce

PETIT FOURS

185 € POR PERSONA · BEBIDAS NO INCLUIDAS

MARIDAJE DE VINOS 75 € (7 VINOS)

IVA incluido · Menú servido a toda la mesa

Informe a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia

Calle Miguel de Unamuno 3 · Campoamor, Orihuela Costa · puntoamor.com

PUNTO AMOR

by Loucas Mengal

Menu des Fêtes

Réveillon · 24 décembre au soir — Noël · 25 décembre à midi
Saint-Sylvestre · 31 décembre au soir — Jour de l'An · 1er janvier à midi

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Foie gras — Artichaut — Brioche — Truffe
Langoustine en deux préparations
Huître — Amandes — Sabayon Champagne — Caviar Oscietre
Bar — Beurre blanc — Œuf saumon — Épinard — Citron au sel
Raviole de homard — Butternut — Manchego — Bisque

SORBET

PLAT PRINCIPAL

Veau — Céleri-rave — Café

FROMAGE

Parmigiano Reggiano 24 mois

DESSERTS

Noix de coco — Fruit de la passion — Kaffir
Choux — Noisette — Argan
Châtaigne — Café — Sirop d'érable

MIGNARDISES

185 € PAR PERSONNE · HORS BOISSONS

ACCORD METS ET VINS 75 € (7 ACCORDS)

TVA incluse · Menu servi à l'ensemble de la table
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe

Calle Miguel de Unamuno 3 · Campoamor, Orihuela Costa · puntoamor.com

PUNTO AMOR

by Loucas Mengal

Festive Menu

Christmas Eve · 24 December, dinner — Christmas Day · 25 December, lunch
New Year's Eve · 31 December, dinner — New Year's Day · 1 January, lunch

AMUSE-BOUCHE

STARTERS

Foie gras — Artichoke — Brioche — Truffle
Langoustine two ways
Oyster — Almonds — Champagne sabayon — Oscietra caviar
Sea bass — Beurre blanc — Salmon roe — Spinach — Salt-cured lemon
Lobster raviolo — Butternut — Manchego — Bisque

SORBET

MAIN COURSE

Veal — Celeriac — Coffee

CHEESE

Parmigiano Reggiano, aged 24 months

DESSERTS

Coconut — Passion fruit — Kaffir lime
Choux — Hazelnut — Argan
Chestnut — Coffee — Maple syrup

MIGNARDISES

185 € PER PERSON · DRINKS NOT INCLUDED

WINE PAIRING 75 € (7 WINES)

VAT included · Menu served to the whole table
Please let our team know of any allergy or intolerance

Calle Miguel de Unamuno 3 · Campoamor, Orihuela Costa · puntoamor.com