

HOYO19
RESTAURANT

IVA incluido

Información de alérgenos disponible bajo petición.

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia a los alimentos.

Cumpliendo la normativa sanitaria vigente (Real Decreto 1420/2006) este establecimiento garantiza que, se han congelado siguiendo los criterios establecidos, los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un tratamiento térmico suficiente en el centro del producto. Solicite información a nuestro personal, en caso necesario, antes de consumir cualquier producto.

entrantes

	€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún	7.00
Patatas bravas	7.50
Ensalada de queso de cabra con nueces	8.50
Croquetas caseras (4 unidades)	9.00
Provoleta, <i>tartar</i> de tomate con finas hierbas y pan crujiente	9.00
Carpaccio de calabacín, tomates confitados, parmesano, albahaca, piñones y salsa de mostaza y miel	9.50
Crema de calabaza, pan crujiente, tacos de <i>foie gras</i> y semillas de girasol	9.50
Huevos rotos, patatas fritas y jamón ibérico	10.00
Tostas de pan de cristal con tomate y anchoas del Cantábrico	11.50
Ensalada payesa, patatas, pimientos, cebolla y <i>peix sec</i>	13.50
Calamares a la andaluza con mayonesa de su tinta	14.50
<i>Foie micuit</i> rebozado en <i>kikos</i> , reducción de Pedro Ximénez y tostadas	17.00
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate	21.00

pastas & arroces

<i>Tagliatelle</i> con salsa pesto, lascas de parmesano y piñones	13.50
Arroz negro, calamares crujientes y salsa alioli	17.50
Arroz de pollo payés con sobrasada	17.50
<i>Gnocchi</i> con ragú de ternera desmechada	17.50
Canelón de pato gratinado con bechamel y setas de temporada	18.00

carnes

Todas nuestras carnes están elaboradas al horno de leña

Hamburguesa clásica de ternera con cebolla caramelizada y patatas fritas	12.50
Costillas de cerdo a baja temperatura, glaseadas con salsa cítrica, crema de boniato y verduras mini	19.00
<i>Steak tartar</i> tradicional de solomillo, huevo de codorniz y patatas fritas	19.00
Paleta de cordero lechal, crema de chirivía y ensalada de judías verdes	25.00
Entrecot (300gr.) con patata <i>pont neuf</i> y pimientos de Padrón	29.00

pescados

Lenguado à <i>la Meunière</i>	16.00
Calamares a la plancha con salsa de su tinta y cebolla caramelizada	18.00
Pulpo a la brasa con parmentier de alioli, pimentón picante y <i>tartar</i> de tomates con romero	21.00
<i>Suquet</i> de rape	26.00

menú infantil

Pasta con tomate	7.00
Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas	8.00

postres

Queso <i>ricotta</i> , membrillo, sirope de agave y nueces	6.50
Tarta <i>Tatin</i>	7.00
Torrijas con helado	7.50
<i>Coulant</i> de chocolate con helado	8.00