

Hoyo 16

Para compartir

Cecina de Wagyu certificado	25€
Lomito ibérico de bellota (85 grs.)	22€
Foie Micuit hecho en casa	19€

Entrantes

Anchoas de Santoña oo, mantequilla ahumada y pan de hojaldre	5€
Ajoblanco de pistachos, tartar de atún y huevas de Mujol	18€
Steak tartar de rubia gallega con patatas chips caseras fritas al momento	20€
Ensalada baby de presa ibérica, payoyo y aderezo de miso y naranja	14€
Tatín de tomates, anchoas, aceitunas prietas y leche de oveja quemada	10€
Sardinas con aguachili de melón y pico de gallo de sandía	10€
Vieira, panceta y toffee de coliflor	16€
Gazpachuelo de berberechos y noodles caseros de tinta	16€
Cabrito lechal confitado, su jugo al kemchee y boniatos al curry	16€

Principales

Atún encebollado y crestas de gallo	18€
Cabracho a la brasa, coral de bogavante y socarrat de ortiguillas	24€
Rape a la brasa, mousse de su hígado y edamames al oloroso	23€
Pato azulón en dos texturas	21€
Paletilla de cochinillo ibérico, patatas con salvia, boniatos trufados y jugo emulsionado	30€

Hoyo 16

A la brasa

Corvina a la brasa	12.00€ / 100 g.
Chateaubriand	11.00€ / 100 g.
Lomo bajo de Black Angus	12.00€ / 100 g.

Para querer volver

Las 7 texturas del chocolate	8€
Flan de maíz, kikos garrapiñados y helado de palomitas	8€
Tocino de la huerta, helado de calabaza y maracuyá	8€
Milhoja caramelizada de haba tonka, caramelo de manzana y helado de trufa	8€
Raviolis de plátano curado en miel, nubes de coco, crumble de especias y helado de curry	8€
Pura fruta	8€

Alérgenos y carta en inglés



RTE. 02/26