

Hoyo 16

Para compartir

Cecina de Wagyu certificado	25.00 €
Lomito ibérico de bellota (85g)	22.00 €
Foie micuit hecho en casa	19.00 €

Entrantes:

Anchoas de Santoña oo, mantequilla ahumada y pan de hojaldre	5.00 €
Ajoblanco de pistachos, tartar de atún y huevas de mújol	18.00 €
Steak tartar de rubia gallega con patatas chips caseras fritas al momento	20.00 €
Ensalada baby de presa ibérica, payoyo y aderezo de miso y naranja	14.00 €
Tatín de tomates, anchoas, aceitunas prietas y leche de oveja quemada	10.00 €
Sardinas, aguachili de melón y pico de gallo de sandia	10.00 €
Vieira, panceta y toffee de coliflor	16.00 €
Gazpachuelo de berberechos y noodles caseros de tinta	16.00 €
Cabrito lechal confitado, su jugo al kemchee y boniatos al curry	16.00 €

Principales:

Atún encebollado y crestas de gallo	18.00 €
Pargo a la brasa, coral de bogavante y socarrat de ortiguillas	24.00 €
Rape a la brasa, mousse de su hígado y edamames al oloroso	23.00 €
Pato azulón en dos texturas	21.00 €
Paletilla de cochinillo ibérico, patatas con salvia, boniatos trufados y jugo emulsionado	30.00 €

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	8.00 €
Flan de maíz, kikos garrapiñados y helado de palomitas	8.00 €
Tocino de la huerta, helado de calabaza y maracuyá	8.00 €
Milhoja caramelizada de haba tonka, caramelo de manzana y helado de trufa	8.00 €
Raviolis de plátano curado en miel, nubes de coco, crumble de especias y helado de curry	8.00 €
Pura fruta	8.00 €

Alérgenos y carta en inglés



Rte. 03/26