Hoyo 16

Para compartir:

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

Entrantes:

Matrimonio de anchoa y atún sobre focaccia de aceitunas prietas de Arahal y mantequilla ahumada	6.50 €
Corvina soasada con aderezo cítrico de altramuces y pipirrana de pepino y manzana	16.00 €
Roast beef, aderezo de setas, avellanas y ensalada de brotes tiernos	18.00 €
Steak tartar de vaca madura con patatas chips caseras fritas al momento	20.00 €
Setas en escabeche, patata ahumada, yema curada y velo de papada de bellota	17.00 €
Nuestro homenaje al huevo a la flamenca	12.00 €
Pochas con navajas y shitakes	18.00 €
Cabrito lechal confitado, su jugo al kemchee y boniatos al curry	16.00 €

Arroces en Paella:

Arroz del señorito con longuerones, gambas blancas y rape	22.00 € / persona
Arroz de Cococha de Atún de almadraba	22.00 € / persona
Arroz campero de pato salvaje y níscalos	22.00 € / persona

Principales:

Romerete a la brasa con meloso de hongos, tirabeques e idiazábal	29.00 €
Pargo a la brasa, coral de bogavante y socarrat de ortiguillas	24.00 €
Rape a la brasa, praliné de su hígado y edamames al oloroso	23.00 €
Solomillo de vaca madura, bearnesa y milhoja de patatas crocanti	28.00 €
Pato salvaje en dos cocciones con meloso de trigo sarraceno y sus interiores	21.00 €

Hoyo 16

A la brasa según peso:

Lomo de corvina a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta	15.00 € / 100g
Lomo de pargo a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta	16.00 € / 100g
Ventresca de atún de almadraba a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta	16.00 € / 100g
Chateaubriand, bearnesa y patatas fritas en manteca de vaca	15.00 € / 100g
Lomo bajo de black angus a la brasa con patatas fritas en manteca de vaca	16.00 € / 100g

Para querer volver:

Siete formas de comer chocolate	8.00 €
Tocino de la huerta, helado de calabaza y maracuyá	8.00 €
Milhoja caramelizada de haba tonka y helado de trufa	8.00 €
Crême brulée de oveja y sus dos acompañantes	8.00 €
Manzana asada y especias en texturas; caramelo salado de jengibre, crumble de clavo y helado de cardamomo	8.00 €
Pura fruta	8.00 €
Cuajada de oveja y tomillo limonero con “miel” de boniato	7.00 €

Alérgenos y carta en inglés

Rte. 04/26