

Hoyo 16

MENU 4 PASES

Empezamos

Ajoblanco de pistachos, tartar de atún y huevas de mújol.

Ensalada baby de presa ibérica, payoyo y aderezo de miso y naranja.

Tatín de tomates, anchoas, aceitunas prietas y leche de oveja quemada.

Sardinas, aguachili de melón y pico de gallo de sandia.

Seguimos

Atún encebollado y crestas de gallo.

Pargo a la brasa, coral de bogavante y socarrat de ortiguillas.

Rape a la brasa, mousse de su hígado y edamames al oloroso.

Vamos terminando

Solomillo de vaca rubia gallega, milhoja de patatas crocantis y setas a la crema.

Lomo de Black Angus, chicharrones al jengibre y encurtidos de la casa

Pato azulón en dos texturas.

Paletilla de cochinillo ibérico, patatas con salvia, boniatos trufados y jugo emulsionado.

Para volver

Consulte nuestra carta de postres.

Precio 40€ IVA incluido (Bebidas no incluidas)