

Hoyo 16

MENU 5 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

Vieira, panceta y toffee de coliflor.
Gazpachuelo de berberechos y noodles caseros de tinta.
Cabrito lechal confitado, su jugo al kemchee y boniatos al curry.

Continuamos

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 45€ IVA incluido (Bebidas no incluidas)