Hoyo 16

MENÚ 4 PASES
OTOÑO/INVIERNO 26/27

Empezamos:
Matrimonio de anchoa y atún sobre foccacia de aceitunas prietas de Arahal y mantequilla ahumada.

Roast Beef, aderezo de setas, avellanas y ensalada de brotes tiernos.

Corvina soasada con aderezo cítrico de altramuces y pipirrana de pepino y manzana.

Continuamos:

Romerete a la brasa con meloso de hongos, tirabeques e idiazábal.
Pargo a la brasa, coral de bogavante y socarrat de ortiguillas.

Rape a la brasa, praliné de su hígado y Edamames al oloroso.

Terminamos:
Solomillo de vaca madura, bearnesa y milhoja de patatas crocanti.

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

Pato salvaje en dos cocciones con Meloso de trigo sarraceno y sus interiores.

Para querer volver:
Siete formas de comer chocolate.

Tocino de la huerta, helado de calabaza y maracuyá.

Milhoja caramelizada de haba tonka, y helado de trufa.

Crême Brulée de oveja y sus dos acompañantes.

Manzana asada y especias en texturas: caramelo salado de jengibre, crumble de clavo y helado de cardamomo.

Pura fruta.

Precio 40.00 € (IVA incluido)