Hoyo 16

MENÚ 5 PASES

OTOÑO/INVIERNO 26/27

Empezamos:

Matrimonio de anchoa y atún sobre Focaccia 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.

Seguimos:

Setas en escabeche, patata ahumada, yema curada y velo de papada de bellota.

Nuestro homenaje al huevo a la flamenca.

Cabrito lechal confitado, su jugo al kemchee y boniatos al curry.

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.

Pura fruta.

Precio 45.00 € (IVA incluido)

REAL CLUB PINEDA

SEVILLA