Hoyo 16

MENU ASADOR DE CASERIO

OTOÑO/INVIERNO 26/27

Entrantes individuales:

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

Steak tartar de vaca madura con patatas chips caseras fritas al momento.

Pochas con navajas y shitakes.

A la brasa:

Lomo de corvina a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta.

Lomo de pargo a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta.

Ventresca de atún de almadraba a la brasa con patatas baby y tirabeques con suero de cebolleta.

Chateaubriand, bearnesa y patatas fritas en manteca de vaca.

Lomo bajo de Black Angus a la brasa con patatas fritas en manteca de vaca.

Para querer volver:

Cuajada de oveja y tomillo limón con “miel” de boniatos.

Crême Brulée de oveja y sus tres acompañantes.

Precio 60.00 € (IVA incluido)