

entrantes fríos



Servicio de pan recién horneado
servido con aceite de oliva y sal
de Ibiza 1.5 p. p.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ensalada de tofu, papaya, aguacate y vinagreta de cacahuets       | 14 |
| Ensalada César HOYO19: Pollo empanado, picatostes, lechuga, tomates cherry, queso parmesano y salsa César       | 13 |
| Ensalada de salmón ahumado, aguacate, tomates cherry, arroz salvaje y mayonesa de soja   | 15 |
| Steak tartar de solomillo (100 g) cortado a cuchillo con crujiente de empanadilla y aliñado con tabasco de chipotle      | 12.5 |
| Tosta de sardina ahumada, mermelada de tomate y crema de queso con albahaca     | 11.5 |
| Jamón ibérico (90 g) con pan de cristal y tomate rallado  | 27 |
| Jamón de recebo (90 g) con pan de cristal y tomate rallado  | 16 |

entrantes calientes

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Patatas bravas HOYO19   | 8.5 |
| Berenjena al Jospet con sobrasada de porc negre y miel  | 9 |
| Calamar a la andaluza con mayonesa de albahaca y crujiente de arroz    | 18.5 |
| Dorada en adobo frita con salsa romesco picante     | 17 |
| Mejillones a la marinara o a la brasa  | 15 |
| Pata de pulpo a la parrilla con mojo picón y cenizas Maltosec  | 21.5 |
| Huevos rotos con jamón y patatas fritas ibicencas   | 10.5 |
| Croquetas caseras a elegir entre jamón o chipirones     | 12 |

arroces & pasta

Los arroces se preparan mínimo para 2 personas (precio por persona)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Paella Valencia: Pollo, conejo, judías verdes y caracoles  | 21.5 |
| Arroz del Senyoret: Pescado, langostinos, mejillones y calamar     | 21.5 |
| Paella de pescado y marisco     | 27.5 |
| Arroz meloso del día     | 19.5 |
| Linguini a la boloñesa estilo <i>thai</i>       | 16 |
| Rigatoni de queso <i>ricotta</i> , tomate cherry, rúcula y nueces     | 14.5 |
| Tagliatelle con <i>frutti di mare</i>      | 18 |

carnes

Todas nuestras carnes están hechas a la brasa

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Solomillo de ternera (250 g) con escalope de <i>foie</i> y reducción de P. Ximénez   | 26 |
| Entrecot de <i>Black Angus</i> (350 g)  | 31 |
| Entrecot de ternera (300 g)  | 23 |
| Secreto ibérico  | 19 |
| Hamburguesa <i>Black Angus</i> con cebolla caramelizada y patatas fritas caseras      | 17.5 |
| Paletilla de cordero (1 Kg) a baja temperatura terminada al <i>Josper</i>  | 32 |

pescados

Todos nuestros pescados van acompañados de patatas rojas a lo pobre

Pregunte por nuestros pescados frescos del día



Recomendación del Chef

Lubina al horno o a la sal  

65€/ Kg

Pescado del día

Salsas & guarniciones

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Alioli  | 3 |
| Alioli de ajo negro  | 3 |
| Chimichurri | 3 |
| Velouté cítrica    | 3 |
| 5 Brotes tiernos con cebolleta y tomate <i>cherry</i> | 4.5 |
| Puré de patata  | 6 |
| Patatas fritas ibicencas caseras  | 6 |
| Verduras de temporada al <i>Josper</i> | 12 |

menú infantil

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Escalope de pollo con patatas fritas caseras   | 8.5 |
| Pasta con tomate casero y albahaca    | 8 |
| Hamburguesa de ternera (150 g) con queso y patatas fritas caseras     | 12.5 |

postres

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tarta de queso con helado de yogur y frambuesa  | 8 |
| Torrija <i>brioche</i> de chocolate blanco y helado de coco  | 8 |
| <i>Coulant</i> de chocolate con helado de nata  | 8.5 |
| Tarta <i>Tatin</i> con helado de vainilla  | 8.5 |
| Copa de piña asada, coco y menta  | 8 |
| Surtido de postres (precio por persona, mínimo 2 personas) | 10 |
| Bola de helado: Vainilla, chocolate, fresa (precio por bola) | 3 |

información sobre alérgenos



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Precios en euros (€). IVA incluido.

Información de alérgenos disponible bajo petición.

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia a los alimentos.

Cumpliendo la normativa sanitaria vigente (Real Decreto 1420/2006) este establecimiento garantiza que, se han congelado siguiendo los criterios establecidos, los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un tratamiento térmico suficiente en el centro del producto. Solicite información a nuestro personal, en caso necesario, antes de consumir cualquier producto.