

HOYO19
RESTAURANT

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.

entrantes fríos

Ensalada de invierno: sardinas, escarola, pimiento rojo, alcachofa y vinagreta de miel, mostaza y vinagre de Módena	13.00
Ensalada César HOYO19: pollo empanado, picatostes, lechuga, tomate cherry, queso parmesano y salsa César	12.00
Steak tartar (100 g) de solomillo cortado a cuchillo con crujiente de empanadilla y manzana	12.50
Jamón ibérico (90 g) con pan de cristal y tomate rallado	25.00
Tosta de sardina ahumada, mermelada de tomate y crema de queso con albahaca (4 uds.)	11.50

entrantes calientes

Flor de alcachofa con salsa romesco picante (1 ud.)	3.00
Patatas bravas HOYO19	8.50
Croquetas caseras (6 uds.)	10.00
Huevo frito al revés con setas silvestres, virutas de jamón y nido de patata paja	8.50
Calamar a la andaluza con salsa Sweet Chili de fresas	18.00
Pulpo a la brasa con parmentier de sobrasada	21.00

pastas & arroces

Arroz meloso del día (precio por persona, mínimo 2 personas)	18.00
<i>Linguini</i> a la boloñesa estilo <i>thai</i>	15.00
Canelones de pollo payés con bechamel de <i>foie</i> y parmesano	15.00

carnes

*Todas nuestras carnes están elaboradas al horno de leña
y con guarnición de puré de patata*

Solomillo de <i>Black Angus</i> (250 g) con escalope de foie y reducción de Pedro Ximénez	28.50
Entrecot de <i>Black Angus</i> (350 g)	31.00
Secreto ibérico	20.50
Hamburguesa de <i>Wagyu</i> con cebolla caramelizada y patatas fritas caseras	15.00
Paletilla de cordero (1 Kg) a baja temperatura terminada al Jospé	31.00

pescados

Todos nuestros pescados van acompañados de patatas a lo pobre

Pregunte por nuestros pescados frescos del día



Recomendación del Chef

Gallo de San Pedro al horno y salsa <i>velouté</i> con un toque cítrico	72€/ Kg
---	---------

guarniciones

Ensalada de tomate, aguacate, cebolla y lechuga	4.00
Patatas fritas caseras ibicencas	4.00
Cous cous de frutos secos y pasas	4.00
Escalivada de cebolla, berenjena y pimiento rojo	4.50

menú infantil

Pasta con tomate	7.00
Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas	8.00

postres

Tarta de queso	7.50
Espuma de crema catalana con piña caramelizada a la pimienta roja	7.00
Suflé de chocolate con helado de mango	8.00
Tarta <i>Tatin</i> con helado de vainilla	8.50
Tiramisú	7.50
Surtido de postres (precio por persona, mínimo 2 personas)	7.00