

HOYO19  
RESTAURANT

*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*

	€
Croquetas caseras (4 unidades)	9.00
Patatas bravas	7.50
Tostas de sardina ahumada, mermelada de tomate y crema de queso con albahaca (4 unidades)	11.50
Salmorejo, crujiente de pan, jamón ibérico, huevo duro y caviar de aceite de oliva	9.50
Nuestra ensalada verde, aliñada con una salsa cítrica de frutas de verano y pipas de calabaza garrapiñadas al curry	12.50
Ensalada César, picatostes y salsa de cúrcuma	11.00
Ensalada de bacalao ahumado, rúcula, tomate confitado y sal de olivas negras	13.50
Surtido de hummus, pan de pita caramelizado con miel y sésamo negro acompañado de <i>crudités</i> de verdura	12.50
Huevos rotos, patatas fritas y virutas de jamón serrano	7.50
Jamón ibérico (90 g) con pan de cristal y tomate rallado	21.00
<i>Vitello Tonnato</i> , hojas verdes y alcaparras	15.50

# *pastas & arroces*

Ensalada de pasta, salsa pesto, tomates confitados y burrata	14.50
Ravioli de calabaza, mantequilla, salvia y tomates cherry	12.00
Tallarines a la salsa de trufa, parmesano y verduras	13.30
Risotto del día	16.00

# *carnes*

*Todas nuestras carnes están elaboradas al horno de leña*

Hamburguesa clásica de ternera con cebolla caramelizada y patatas fritas	12.50
<i>Steak tartar</i> de solomillo, pasta crujiente y peras aliñado con salsa <i>kimchi</i>	19.00
Solomillo de ternera, patatas rústicas con ajo, perejil y salsa de setas	23.00
Magret de pato, crema de zanahoria, salsa <i>hoisin</i> y ensalada de hinojo	18.50
Secreto ibérico con espinacas salteadas, pasas y piñones	22.00

# *pescados*

Tiradito de salmón aliñado con soja y naranja, salsa de ají amarillo y cebolla morada	16.50
Ceviche de dorada con salsa de leche de coco y <i>chips</i> de plátano macho	16.50
Dorada al horno, ensalada de quinoa, pepino y cherrys aliñada con salsa de soja con un toque picante	17.50
Lenguado <i>à la meunière</i>	16.00

# *menú infantil*

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

# *postres*

Tarta <i>Tatin</i> con helado de vainilla	8.50
<i>Cheese cake</i> de queso de cabra y frutos rojos	7.50
<i>Coulant</i> de chocolate y helado	8.00
<i>Carpaccio</i> de piña con frutas de temporada	7.00