

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<br>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 |