



HOYTE SUGERIMOS :

1. **Limonada natural de Maracuya . 3,80€**
2. **Tosta de steak tartar de La Sierra de Guadarrama con parmesano . 21€**
3. **Rabo de Toro a la Cordobesa 17€**
4. **La Oreja de la Terraza , plancha crujiente hecha a baja temperatura con mahonesa spicy. 13€**
5. **Berenjena crujiente con miel de caña y queso de cabra . 13€ /7,80€**
6. **Gambones al Carbon marinados con ajo y perejil. 13€**
7. **Burrata con Trigueros&Bimi al carbón , semillas y pesto . 16,50€**
8. **Berenjena fuego con mahonesa moruna y ensalada de espinacas / almendra .12€**

EMPEZAMOS CON

1. Bravas con Ali olí de ajo asado. 9,50€
2. La Rusa con regaña . 13,95€
3. Berenjenas crujientes con miel de caña y semillas de amapola. 14,95€
4. Huevos de corral trufados con patatas y lascas de jamón ibérico. 15,90€
5. Croquetas 7 UND (Cambian según disponibilidad). 13€ Jamón .
6. Torreznos con Tajín mexicano y crema de aguacate. 11 €

VERDES

1. Ensalada de hojas verdes con pollo al carbon , croutons, alcachofa frita , parmesano , tomate y salsa Cesar. 13,90€
2. Ensalada de rúcula con almendra tostada /parmesano y vinagreta trufada . 13€

PARA SEGUIR

1. Lomo SELECCIÓN PREMIUM de vaca Nacional Madurado, al carbón (1/2 kg) (1KG). 40€/72,50€
2. Pollo de Corral marinado con especias cajún a la brasa con berenjena al fuego y salsa de yogurt. 17,90€
3. Corvina salvaje a la parrilla con bilbaína .15€
4. Costillar de cerdo duroc BBQ asado a fuego lento (1/2) (1). 21€/32€
5. Chipirones salteados al fuego con ajo&perejil / verduras de temporada y cremoso de chirivía. 17,85€

PARA TERMINAR

6. Tarta de queso "La Cremosa" 8€
7. Tarta Cremosa de Queso&Lotus . 9€
8. Coulant de chocolate con helado de vainilla 8 €
9. Banoffee "platano , dulce de leche , merengue tostado y galleta" 8€