

Hormaza 19

GASTROGRILL

Frios

Hummus de espinacas y queso feta	9,20€
Ensaladilla de encurtidos y atún asado	7,90€
Milhojas de foie, confitura de pimiento y jamón de pato	12,40€
Tartar de jamón ibérico, presa escabechada, yema curada y helado de mostaza antigua	10,20€
Ensalada de queso de cabra, chutney de mango, frutos secos y vinagreta templada de módena	13,80€
Tartar de atún sobre focaccia crujiente	13,90€

Picoteo

Croquetas de lomo en manteca	7,80€
Raviolis crujiente de secreto ibérico y PX	8,90€
Pan brioche de atún rojo, panceta ibérica curada, queso brie y mayonesa trufada	8,90€
Crujientes de carrillada	8,80€
Taco pulled pork, ensalada de col y cebolla encurtida	8,70€
Gofres de bravas, carne picada y payoyo	10,90€

Calientes

Huevos estrellados, crema de shitakes y trufa, gratén de patatas y jamón ibérico	12,20€
Alcachofas al carbón sobre jugo de carne y gambas	11,80€
Zamburiña con mantequilla ahumada.....	3€/Und.
Hamburguesa 'Hormaza 19'	13,70€
Crepes de espinacas, crema de pesto rosso y polvo de aceituna negra	12,60€

Al Carbón

Presa ibérica confitada al mojo	20,60€
Pollo asado 'H19'.....	17,20€
Magret de pato agridulce, arroz frito y guisantes	21,50€
Costilla asada a baja temperatura	34,80€
Solomillo de ternera retinta	22,80€
Chuletón de lomo bajo madurado	58€/Kg
Salmón con pisto y velouté de lima y coco	17,80€
Bacalao gratinado con fritá de tomate ...	13,50€
Pata de pulpo, parmentier de patata y apionabo con aceite de la Vera	20,50€

Arroces

Arroz de pato confitado (2pax)	24,80€
Arroz de carabineros (2pax)	44,00€
Arroz negro del señorito (2pax)	26,50€

Postres

Torrija caramelizada, crema de vainilla y helado de haba tonka	6,50€
Tarta de queso al horno	6,50€
Banoffee y Baileys	7,50€
Secreto de chocolate, toffee de vainilla y helado de fruta de la pasión	6,50€
Hojaldre de manzana horneado con helado de pistacho	7,50€

Si es alérgico a algún alimento o tiene alguna cuestión concerniente a nuestra oferta gastronómica, por favor contacte con nuestro gerente. Los platos e ingredientes pueden contener trazas de: gluten, frutos secos, soja, apio, cacahuetes, pescado, altramuces, moluscos, sulfitos, mostaza, huevo, crustáceos, leche y sésamo. Los platos elaborados con pescado crudo o que en su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.

Síguenos y deja
tu comentario



www.hormaza19.com