

## ENSALADAS SALADS

<b>Ensalada César de pollo crujiente estilo Club House</b> <i>Caesar salad with crispy 'Club House style' chicken</i>	13.5€
<b>Ensalada de tomates con salazones de la Marina Alta, ventresca de atún y encurtidos</b> <i>Tomato salad with local cured fish from the Marina Alta, tuna fillet in olive oil and pickles</i>	13.5€
<b>Burrata con cremoso de tomates secos, rúcula y aceitunas Kalamata</b> <i>Burrata with creamy sun-dried tomatoes, rocket, and Kalamata olives</i>	13.9€
<b>Poke bowl de salmón marinado con arroz aromático, alga wakame, pepino, rabanitos, edamame, aguacate y mayonesa teriyaki</b> <i>Marinated salmon poke bowl with aromatic rice, wakame seaweed, cucumber, radish, edamame, avocado and teriyaki mayonnaise</i>	13.9€

## TAPAS Y ENTANTES TAPAS AND STARTERS

<b>Bocaditos de bacalao crujientes con salsa tartara y chips de verduras</b> <i>Crispy cod bites with tartare sauce and vegetable crisps</i>	11.5€
<b>Tartar de atún y tomate aliñado con vinagreta de canónigos sobre base de guacamole</b> <i>Tuna tartare and seasoned tomato with a lamb's lettuce vinaigrette served on a bed of guacamole</i>	14.5€
<b>Figatell de sepia con vinagreta de cacahuets y mayonesa verde</b> <i>Cuttlefish figatells with a peanut vinaigrette and green mayonnaise</i>	10.9€
<b>Croquetas de rabo de toro con mayonesa de trufa (4ud)</b> <i>Ox-tail croquettes with a black truffle mayonnaise (4uni)</i>	9.9€
<b>Salteado de setas y alcachofas con salsa romesco</b> <i>Pan fried wild mushrooms and artichokes with a romesco sauce</i>	11.9€
<b>Carpaccio de solomillo de ternera con láminas de parmesano, rúcula, tomate seco y vinagreta de mostaza y miel</b> <i>Fillet of beef carpaccio with parmesan cheese shavings, rocket, sun dried tomatoes and a mustard and honey vinaigrette</i>	11.9€
<b>Jamón Ibérico de cebo con pan de cristal y tomate rallado</b> <i>Cebo Iberian ham with local crispy bread and grated tomato</i>	23.9€ (supl 5€)

Vegetariano  
Vegetarian

Estimado cliente: Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Estamos a disposición de modificar muchos de nuestros platos para adaptarlos a sus preferencias.

Este establecimiento cumple con el Real Decreto 1420/2006, del 1 de Diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. IVA incluido.

Dear customer: For information regarding the presence of a food allergen on the menú, ask our staff.

We are able to modify many of our dishes to adapt to your preferences.

This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006 of the first of December in terms of the prevention of parasites from anisakis in fish products supplied by establishments that serve food to final consumers or to communities. VAT included.



## HOYO 19 RESTAURANT



## SANDWICHES Y BOCADILLOS SANDWICHES AND BAGUETTES

<b>Sándwich mixto triple</b> <i>Toasted triple ham and cheese sandwich</i>	9.9€
<b>Sándwich de salmón ahumado, rúcula, pepino, aguacate y ricotta servido con chips de boniato</b> <i>Smoked salmon sandwich, rocket, cucumber, avocado and ricotta served with fried sweet potato chips</i>	13.5€
<b>Sándwich Club de pollo marinado mango-chili, queso cheddar, bacón, mayonesa de huevo duro, tomate y lechuga</b> <i>Club sandwich with marinated mango and chilli chicken, cheddar cheese, bacon, egg mayonnaise, tomato and lettuce</i>	13.5€
<b>Bocadillo de lomo a la plancha con queso Brie, cebolla caramelizada y tomate rallado</b> <i>Pan fried pork loin baguette with brie, caramelised onion and grated tomato</i>	10.9€
<b>Bocadillo de atún con tomate, lechuga y mayonesa de encurtidos</b> <i>Tuna baguette with tomato, lettuce and a pickle mayonnaise</i>	11.5€
<b>Bocadillo de Figatell con berenjena a la plancha, mostaza y queso cheddar</b> <i>Pork figatell baguette with pan fried aubergine, mustard and cheddar cheese</i>	10.9€
<b>Hamburguesa Black Angus de 200g, queso cheddar, bacón, cebolla caramelizada, pepinillo, tomate, lechuga, y salsa bourbon</b> <i>200g Black Angus beef burger, with cheddar cheese, bacon, caramelised onion, gherkins, tomato, lettuce and bourbon sauce</i>	14.9€

TODOS LOS SANDWICHES Y BOCADILLOS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS  
ALL SANDWICHES AND BAGUETTES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

## PASTAS PASTAS

<b>Saquitos de pera y queso con salsa pesto y nueces</b> <i>Mini pear and cheese parcels with a pesto and walnut sauce</i>	14.5€
<b>Spaghetti bolognese</b> <i>Spaghetti bolognese</i>	13.5€
<b>Rigatoni carbonara</b> <i>Rigatoni carbonara</i>	13.5€

## ARROCES PAELLAS

<b>Arroz a banda</b> <i>Seafood paella</i>	14.9€
<b>Paella valenciana</b> <i>Valencian style meat and vegetable paella</i>	15.9€
<b>Arroz de pluma ibérica, setas y coliflor</b> <i>Iberian pork, wild mushroom and cauliflower paella</i>	16.5€
<b>Arroz del senyoret</b> <i>Fish and shellfish paella</i>	15.9€
<b>Paella de verduras</b> <i>Vegetable paella</i>	14.5€
<b>Arroz meloso de rape, gambon y ajos tiernos</b> <i>Creamy monkfish rice with king prawns and young garlic shoots</i>	16.5€
<b>Fideuá de marisco</b> <i>Seafood fine noodle paella</i>	14.9€

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

<b>½ Pollo marinado asado, con guarnición de patatas trufada y ensalada de rúcula</b> <i>Marinated and roasted half chicken, with truffled potatoes and rocket salad</i>	16.5€
<b>Pata de pulpo a la gallega con aceite de pimentón de La Vera</b> <i>Galician style octopus with a smoked paprika olive oil</i>	18.9€ (supl 5€)
<b>Lomo de lubina a la plancha, gamba roja con guiso de pulpo y calamar</b> <i>Pan fried fillet of seabass with red prawn on a bed of octopus and calamari stew</i>	19.5€ (supl 5€)
<b>Chuletas de cordero con salteado de ajos tiernos</b> <i>Grilled lamb chops with pan fried young garlic shoots</i>	19.5€ (supl 5€)
<b>500 gr Chuletón de ternera gallega a la parrilla con guarnición de la casa</b> <i>500g Grilled Galician rib steak, served with a house garnish</i>	31€ (supl 8€)

## POSTRES DESSERTS

<b>Tarta de zanahoria</b> <i>Carrot cake</i>	6.9€
<b>Tarta de manzana con helado de queso</b> <i>Warm apple cake with cheese ice cream</i>	6.9€
<b>Flan de turrón de Xixona</b> <i>Xixona nougat flan</i>	6.9€
<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b> <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	6.5€
<b>Selección de helados</b> <i>Selection of ice creams</i>	6€
<b>Fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit</i>	6€