

HACIENDA SOTO

Hego Haizea

CARTA

ENTRANTES

Gildas (4)	1,20€ / und
Paleta ibérica con pan rústico y salmorejo (1)	10€ / 18€
Tabla de quesos (norte y sur)(7)	8€ / 15€
Croquetas de...	1,30€ / und
Tosta de sardina ahumada en pan de cúrcuma, mermelada de tomate y huevas de algas (1,4,11)	4€
Salmorejo con mojama de Barbate y pan de gambas (1,2,4)	4,90€
Ensalada de Burrata fresca, jamón ibérico, tomates cherrys, rúcula y pesto de pistachos y albahaca (7,8)	9,90€
Ensalada de pimientos asados, caballa en AOVE y vinagreta de Módena (4)	8,90€
Ensaladilla de langostinos al ajillo, cebolla crujiente y polvo de su ajillo (1,2,6)	5€ / 9€
Bao de merluza en tempura negra, alga wakame y mahonesa lima&limón (1,4,11)	4€ / und

PRINCIPALES

Lasaña de estofado de jabalí con bechamel de queso de cabra y anís estrellado (1,7,12)	11,90€
Risotto de trigo con mix de setas, calabaza y abanico ibérico a la parrilla (1,7,12)	11,50€
Wok de fideos de arroz, con verduritas salteadas y sésamo (1,6,11)	7,50€
Tatary de atún con migas de manteca colorá, gel de oloroso, mahonesa de wasabi y salsa Pekín-Sanlúcar (Premio jurado y público Feria Atún Barbate 2018) (1,4,6,11,12)	11,90€
Lomo de Bacalao con gambones panko y cremoso de aguacate y coco (1,2,3,4)	13,90€
Lomo de Salmón sobre hojaldre de algas, parmentier de apio nabo y huevas Tobiko (1,4,6,7)	13,90€
Nuestro Cachopo-Pizza de ternera de retinto, queso tetilla, cecina de León y pimientos de Padrón, acompañado de patatas gajo especiadas (1,3,7)	14,90€
Pato confitado sobre brioche tostado con su grasa, cebolla caramelizada y salsa tártara de encurtidos y manzana (1,3,7)	8,50€ / 2und
Curry de carrilleras, arroz jazmín salteado y papadums (1,12)	9,90€



Normativa sobre alérgenos



NUESTRAS BURGUERS PREMIUM

Burger de 200gr de Retinto 100% certificado en pan brioche tostado, chicharrones al corte, queso idiazabal y nuestra salsa Top Secret (1,3,7) 13,90€

Burger con doble carne de 100gr Rubia Gallega con 60 días de maduración en pan brioche tostado, queso ahumado scamorza, panceta ibérica y huevo frito (1,3,7) 14,90€

Burger con doble carne de 100gr Rubia Gallega con 60 días de maduración en pan brioche tostado, mahonesa de bacon, queso cheddar curado y cebolla caramelizada (1,3,7) 14,90€

Burger con doble carne de 100gr de Buey certificado, queso provolone, piquillos caramelizados al P.X, piparras en tempura y guacamole (1,3,7,12) 16€

**Todas nuestras hamburguesas llevan lechuga, tomate y patatas fritas caseras*

POSTRES

Nuestra Tarta de queso con helado de payoyo (1,3,7) 6€

Brownie de chocolate sobre natilla de chocolate blanco y yogurt griego (1,3,7) 6€

Torrinja caramelizada con helado de Oloroso (2º mejor helado del mundo 2021) (1,3,7,12) 6€

Tarta cremosa de licor de café "La Brasileña" con sobao pasiego (1,3,7,12) 6€

MENÚ CORTO (por persona) 34,90€

4 Platos

1 Postre

Maridaje (opcional) 14,90€

MENÚ LARGO (por persona) 44,90€

6 Platos

2 Postres

Maridaje (opcional) 21,90€

(Menú a mesa completa, hora máxima para pedir el menú : Almuerzo 15:00h / Cenas 22:00h)



Normativa sobre alérgenos



Horario cocina 13:30h / 16:00h
20:30h / 23:00h

Chef Jose Alberto Muñoz Guimerá