



COSTA D'OR
HOPOSA HOTELS

ENTRANTES

Tabla de jamón ibérico

Acompañada de tostas de pan, tomate y aceitunas - 19,25€

Flores de alcachofas crujientes

Sobre crema de parmesano y lascas de jamón serrano - 16,75€

Carpaccio de salmón a las finas hierbas

Con puntas de salsa de yogur, rúcula, tomates cherry, avellanas tostadas, aceite de oliva y sal Maldon - 17,75€

Croquetas de jamón ibérico

Con melón meloso y salsa de pimientos - 14,25€

Tumbet con queso de cabra y huevo frito

Con surtido de verduras asadas con tomate frito, acompañado de virutas de queso de cabra y huevo frito - 15,45€

Tostas de solomillo de ternera

Con foie y pimientos de Padrón - 15,45€

Tataki de atún

Servido con "trepó" tropical, alga wakame y mahonesa de wasabi - 17,75€

ENSALADAS

Ensalada de langostinos

Con aguacate, tomates cherry, wakame y sésamo - 16,55€

Burrata

Con aroma de trufa, tomate seco, parmesano crujiente y yema escalfada - 16,55€

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza













Sulfito



COSTA D'OR
HOPOSA HOTELS

PASTA





Raviolis de ricotta y espinacas      
Con piñones tostados y chalotas caramelizadas,
en salsa de tomate y albahaca - 18,95€

Tallarines de trigo a la crema de salmón ahumado y vodka
Con salmón, nata, sofrito tradicional, eneldo y vodka     - 18,65€





(Puede solicitar pasta sin gluten)

ARROCES




Paella ciega    
Con salteado de sepia, gambas, pollo, cerdo y mejillones - 22.30€





Arroz seco de marisco    
Con sofrito de sepia, gambas, mejillones, almejas,
garrafón y judías verdes - (Mínimo 2 pax) p.p 23,55€

PESCADO

Nuestra versión del pescado a la mallorquina    
Con pescado blanco, surtido de verduras, tomate concassé,
hierbas aromáticas y teja de parmesano - 27,60€

Filete de lubina del Mediterráneo   
Servida con crema de remolacha, patatas rustidas
y verdura de temporada - 26,75€

Bacalao confitado al aceite de cítricos y romero   
Sobre parmentina de coliflor, edamame y calabaza salteados,
aceite de oliva virgen extra y sal de escamas - 27,60€

Lomo de merluza a la velouté de hierbas    
Con fina salsa de albahaca, perejil y hierbabuena,
puré de batata, puntas de espárragos y gambas - 27,90€



COSTA D'OR
HOPOSA HOTELS

CARNE

Entrecote de ternera angus

Con chips de patata y hortalizas de temporada - 27,80€

Lechona melosa

Con patata tradicional, hortalizas al grill y sal d'Es Trenc - 27,50€

Filet mignon de ternera con foie caramelizado

Acompañado de patata rustida y verduras de temporada
con reducción de Pedro Ximénez - 27,90€

Suprema de pollo de corral en costra a las finas hierbas y cítricos

Con crema parmentier ligera, espárragos trigueros,
tomate confitado y salsa de miel y chipotle - 25,25€

POSTRES

Mousse de chocolate negro

Con naranjas de Sóller, frutas y crema de caramelo
y nueces fritas - 8,20€

Coulant de chocolate

Con salsa de chocolate caliente,
helado de vainilla y espuma de chantillí - 8,20€

Crema de limón con espuma blanca

Con almendra tostada - 8,20€

Tarta de queso casera

Con frutos silvestres y helado de queso - 8,20€

Macedonia de frutas

Con yogur natural, sorbete de piña y crumble - 7,65€

Helados y sorbetes

2 bolas - 5,60€



VISA






IVA
incluido









COSTA D'OR
HOJOSA HOTELS

Vegetariano

ENTRANTES

Gazpacho andaluz   
Con sus verduras de guarnición - 10,40€

Hummus de remolacha    
Acompañado de canónigos, hojas de endivia y lascas de pan tostado - 9,90€


Raviolis de ricotta y espinacas      
Con crema de queso azul, manzana caramelizada,
nueces tostadas, tomate cherri y rúcula - 18,95€




*Tenemos a su disposición pasta sin gluten

ENSALADAS




Caprese   
Con queso bocconcini, tomate, rúcula, piñones tostados,
aceitunas kalamata, aceite de oliva y sal Maldon - 13,50€




NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

Arroz de verduras de temporada 
Tradicional arroz seco acompañado de hortalizas - 16,50€


Curry de hortalizas   
Con seitán asado, brócoli, coliflor, zanahoria
y edamame, acompañado de arroz basmati - 17,25€

POSTRES

Coulant chocolate negro   
Con helado de nata y tierra comestible - 7,65€

Tarta de queso casera   
Con frutos silvestres y helado de queso - 7,65€

Macedonia de frutas
Con yogurt natural, sorbete de piña y crumble - 6,65€

Sorbete de limón o frambuesa  - 6,65€