

HEDONA
RESTAURANTS & WINE CLUB

*La filosofía del placer de comer, con los cinco sentidos
Ven como extraño, vete como amigo.*



En Hedona entendemos la importancia del ambiente. La iluminación es sutil.

Una comida elaborada, con productos de temporada, de origen local. Carnes nobles a la brasa, mariscos y pescados. Con cada plato disfruta de un vino diferente de nuestra bodega.



A continuación, encontrará nuestras recomendaciones para combinar alimentos con vino:

1. Sirve un rosado seco con entremeses.
2. Sirve un blanco sin roble con cualquier cosa que puedas exprimir un limón o lima, así como mariscos y pescados.
3. Pruebe vinos bajos en alcohol con alimentos picantes.
4. Combina las ricas carnes rojas con los rojos tánicos.
5. Con carnes más claras, acompaña el vino con el color de la salsa.
6. Elija vinos terrosos con alimentos terrosos.
7. Para los postres, vaya con un vino más ligero, si no tiene uno dulce.

MENÚ DEGUSTACIÓN

1. Ensaladilla de gambas, con pulpo a feira. 🦀🍷🐟
2. Saquitos al estilo (Hedona), relleno de mariscos. 🌾🦀
Sorbete de críticos con cava
3. Nuestro ceviche de corvina. 🍷🐟
4. Quiche Lorraine invertido. (Relleno de ternera, pescado o marisco) 🌾🍷🍷🍷🍷
Sorbete de manzana con calvados.
5. Queso provolone al horno con cama de setas y trufa. 🍷
6. Pinchos de ave marinada con salsa de cacahuete. 🍷
7. Migas con mariscos y pescado en salsa americana. 🌾🦀🐟
8. Surtido de quesos de la zona, con nuestras mermeladas. 🍷

Acompañado del recién premiado vino tinto, blanco y rosado, maridaje de garnacha Corona de Aragón D.O. Cariñena. 🍷

48,00 € por persona, mínimo 2 personas





ENTRANTES

- 1 Carpaccio de carabineros y gamba roja. 🍷 29,50 €
- 2 Burrata rellena de pesto con tomatitos asados y polvo de aceituna negra. 🍷🍷 22,00 €
- 3 Flor de calabacín relleno de crema de boletus y trufa (por unidad). 🍷 12,00 €
- 4 Huevo poché con tartufo y foie. 🍷 20,00 €
- 5 Pulpo a feira con cachelos. 🍷 22,00 €
- 6 Flor de alcachofas con foie. 15,00 €
- 7 Carpaccio de bacalao marinado con aceite de Albahaca y semillas amapolas. 🍷 18,90 €
- 8 Jamón bellota 100 gr pan con tomate. 28,00 €
- 9 Tartar de vacuno sobre base de alcachofa confitada con AOVE. 20,00 €
- 10 Yemas de espárragos de Navarra con jamón de bellota 5 jotas y AOVE. 25,00 €
- 11 Tabla de queso selección. 🍷 30,00 €
- 12 Tabla de curados de caza. Cecina de jabalí, cecina de Ciervo, chorizo de gamo picante, salchichón de ciervo, salchichón de jabalí. 15,00 €
- 13 Flor de alcachofas a su gusto. 15,00 €
- 14 Almejas a la sartén. 🍷 20,00 €
- 15 Fritura de pescados. 🍷🍷 18,00 €
- 16 Chipirón a la andaluza con pimientos de padrón. 🍷 18,00 €





- | | | |
|----|---|---------|
| 17 | Calamares al estilo HEDONA. 🐙 | 16,00 € |
| 18 | Brochetas de rape, vieira y langostinos 2 unidad. 🦐 | 18,00 € |
| 19 | Sepia a la plancha. 🐙 | 12,80 € |
| 20 | Cazuela de mejillones de gallega. 🐚 | 15,00 € |
| 21 | Huevos de gallina del corral pochados con tartufo y foie. 🐔 | 18,00 € |
| 22 | Chopitos. 🐚 | 13,50 € |
| 23 | Berberechos frescos al vapor. 🐚 | 16,00 € |
| 24 | Almejas a la sartén. 🐚 | 19,00 € |
| 25 | Vieras Hedona unidad. 🐚 | 4,50 € |
| 26 | Ostras gallegas de arcade, unidad. 🐚 | 3,00 € |
| 27 | Tartar de atún de aleta amarilla. 🐟 | 17,00 € |
| 28 | Tartar de pulpo con mango y aguacate al aguacate. 🐙 | 17,00 € |
| 29 | Tartar de salmón con pico de gallo y caviar irani. 🐟 | 20,00 € |
| 30 | Tataki de wagyu al aromatizado con frutos de la pasión 150gr. | 48,00 € |
| 31 | Tartar de vacuno sobre base de alcachofa confitada con AOVE. | 22,00 € |

ENSALADAS

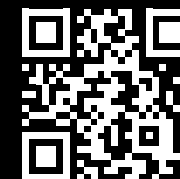
- 40 Ensalada de legumbres, jamón de jabugo y queso pata de mulo y vinagreta de la casa. 🍴 18,00 €
- 41 Ensalada caprese con emulsión de albahaca y grana padano. 🍴 12,00 €
- 42 Ensalada de tomate rosa con ventresca y aceite AOVE. 🍴 18,00 €
- 43 Ensalada mediterránea de marisco. 🍴 18,00 €







*La vida es impredecible,
estaban navegando por el mundo anoche...*



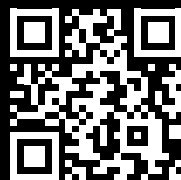
MARISCO VIVO O FRESCO   

50	Bogavante nacional (500-600 grs/unidad).	QR		
51	Carabineros gordos (6-8 piezas/kg – 100 gr/unidad).	QR	66	Cangrejo azul QR
52	Cigala nacional (10-12/piezas kg).	QR	67	Cangrejo real por petición QR
53	Gamba blanca cocida al momento (60-70kg/ racion/250racion).	QR	68	Mejillón QR
54	Navaja gallega (300 gr/unidad).	QR	69	Buey QR
55	Nécora (8-12 piezas/ kg-80-100 gr/racion).	QR	70	Buey QR
56	Percebe recién cocido (250gr/racion).	QR	71	Centollo QR
57	Langosta	QR	72	Nécora QR
58	Zamburiñas	QR	73	Gambas pequeñas QR
59	Langostinos	QR	74	Gambas grandes QR
60	Bogavante	QR	75	Langostinos pequeños QR
61	Camarón	QR	76	Langostinos grandes QR
62	Percebe mediano	QR	77	Langostinos tigre QR
63	Percebe grande	QR	78	Carabinero pequeño QR
64	Berberecho	QR	79	Carabinero grande QR
65	Almeja de carril	QR	80	Vieiras (unidad) 3,00 €
			81	Ostras (unidad) 3,00 €



PESCADO Y MARISCO A LA PLANCHA

95	Rape (kg) 🌱	QR
96	Rodaballo (kg) 🌱	QR
97	Lenguado (kg) 🌱	QR
98	Marisco al peso (kg) 🌱	QR
99	Buey (kg) 🌱	QR
100	Centollo (kg) 🌱	QR
101	Nécora (kg) 🌱	QR
102	Gambas pequeñas (kg) 🌱	QR
103	Gambas grandes (kg) 🌱	QR
104	Langostinos pequeños (kg) 🌱	QR
105	Langostinos grandes (kg) 🌱	QR
106	Langostinos tigre (kg) 🌱	QR
107	Carabinero pequeño (kg) 🌱	QR
108	Carabinero grande (kg) 🌱	QR



PESCADOS ESPECIALIDADES

- | | |
|--|----|
| 120 Merluza de anzuelo rellena de marisco en salsa pescador. 🐟 | QR |
| 121 Bacalao salvaje de Alaska desalada con piperrada. 🐟 | QR |
| 122 Cogote de merluza a la plancha con patata panadera. 🐟 | QR |
| 123 Lomo de merluza con almejas en salsa verde. 🐟 | QR |
| 124 Lubina a la espalda con patatas panadera y tomatito plancha. 🐟 | QR |



AL VAPOR

- 130 Barberechos al vapor. (400-600/Gr) 🍽️ 18,00 €
- 131 Mejillones al vapor gallego. (500-1000/Gr) 🍽️ 15,00 €

AL NATURAL

- 140 Ostras gallegas de Árcade, unidad. 🍽️ 3,00 €
- 141 Tartar de atun de aleta amarilla. 🐟 17,00 €
- 142 Tartar de pulpo con mango y agucate. 🍷 17,00 €
- 143 Tartar de salmón, con pico de gallo y caviar iraní. 🐟 22,00 €
- 144 Tataki de atún, salmon o ternera, al aroma de frutos de la pasión. 🐟 18,00 €





A LA PARRILLA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 150 | Pata de pulpo a la parrilla. 🍷 | 22,00 € |
| 151 | Pulpo a la gallega. 🍷 | 19,00 € |
| 152 | Lomos de lenguados en salsa verde. 🍷 | 18,00 € |
| 153 | Bacalao salvaje de alaska desalado con piperada. 🌿 | 22,00 € |
| 154 | Tomahawk maduración de 30 días. (kg) | 45,00 € |
| 155 | Chuletón de vaca con 30 días de maduración. (kg) | 45,00 € |
| 156 | Solomillo de vaca. | 22,00 € |
| 157 | Costillas de ternasco con patatas fritas. | 19,50 € |
| 158 | Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera en su glasé. | 38,00 € |
| 159 | Arroz rojo señorito con alioli azul. 🍷🍷 | 28,00 € |
| 160 | Arroz caldoso con bogavante. (Para dos) 🍷 | 38,00 € |





CARNES A LA BRASA

170	Chuletón de vaca 30 días de maduración	50,00 €
171	Solomillo de vaca	29,50 €
172	Entraña de buey	26,90 €
173	Paletilla de ternasco asado con patatas panadera	45,00 €
174	Costillas de ternasco 6 unidades	18,00 €
175	Secreto ibérico a la brasa	14,00 €
176	Rulo de rabo de vacuno	18,00 €
177	Tomahawk de ternera a la brasa	60,00 €
178	Costillar de cerdo braseado a la BBQ	25,00 €



NUESTRAS ESPECIALIDADES EN PARRILLADAS DE MARISCO

- 190 Mariscada Hedona 🍷 QR
Buey de mar, cigala, gamba. Langostinos y nécoras.
- 191 Parrilladas especial hedona 🍷 QR
Calamares, carabinero, cigala gamba y gambón.
- 192 Mariscada premium 🍷🍷 QR
Bogavante nacional, cigala, camaròn, gambas, langostinos,
percebe gallego y ostras.
- 193 Parrillada premium 🍷🍷 QR
Bogavante nacional, carabinero, cigala, gambas blancas,
langostinos tigre, zamburiña y navajas gallegas.





POSTRES

200	Tarta de queso casera con dulce de leche	5,80 €
201	Bomba de chocolate con preline	5,80 €
202	Tres chocolates y mango	5,80 €
203	Cilindro de vainilla	5,80 €
204	Pirámide de chocolate	5,80 €
205	Sacher	5,80 €



CAFÉ Y INFUSION

301	Café solo	1.4
302	Cortado	1.50 €
303	Café con leche	1.60 €
304	Carajillo	1.70 €
305	Café bombón	2.00 €
306	Café irlandés	5.65 €
307	Cola cao	2.60 €
308	Chocolate caliente	2.60 €
309	Cappuccino	2.20 €
310	Infusión premium	1.90 €

REFRESCOS

331	Coca-Cola	2.90 €
332	Con hielo	
333	Coca-Cola cero	2.90 €
334	Fanta naranja	2.90 €
335	Fanta limón	2.90 €
336	Nestle limón	2.90 €

337	Aqualiu naranja	2.90 €
338	Aqualiu limón	2.90 €
339	Zumo naranja	2.80 €
340	Zumo de piña	2.80 €
341	Zumo naranja natural	3.00 €
342	Tónica	2.80 €
343	Redbuul	3.00 €
344	Mosto	2.80 €
345	Biter kas	2.80 €
346	Batido chocolate	2.60 €
347	Agua con gas	2.90 €
348	Agua 50ml	2.80 €
349	Agua 50ml terraza	2.00 €
350	Gaseosa	2.90 €
351	Wan lao jie	2.90 €
352	Leche de coco	2.90 €
353	Granizado shuang mei tan	2.90 €
354	Hong/lu te	2.90 €

CERVEZAS

371	Caña	1.80 €
372	Caña sin alcohol	2.10 €
373	caña radler	2.10 €
374	Copa de cerveza 33ml	2.80 €
375	Copa 33ml sin alcohol	3.10 €
376	Copa 33ml radler	3.10 €
377		
378		
379	Jarra	3.40 €
380	Jarra sin	3.60 €
381	Jarra radler	3.80 €
382	Tercios de Ámbar	2.90 €
383	Heineken 33ml	3.20 €
384	Export	3.00 €
385	Ambar 1900 33ml	3.00 €
386	Qing tao	3.20 €

Suplemento de 30 céntimos por artículo en la terraza.

