



## MENÚ DIARIO

---

### PRIMER PLATO

Jamón Ibérico

Foie al Oporto

Tomate con pimientos  
asados y ventresca

Salmorejo con berenjena  
*\*Apto para celíacos sin berenjena*

### SEGUNDO PLATO\*

Pisto casero

Ensalada de la huerta

Wok de verduras

Huevos Elia

### TERCER PLATO

Chuletón de vaca vieja  
*(Selección de vacuno Centro  
Europeo. Raza Simmental, Roja  
Danesa o Frisona)*

Steak tartar de  
entrecot

Pescado del día

### POSTRE

Leche helada

Tarta de hojaldre

Tarta de queso

o café

**38,50€**

Por persona, mínimo dos personas  
Bebida no incluida

## DE LA HUERTA

Media Ración

---

<b>Crema de berenjenas</b> sobre cama de tomate		<b>4,95</b>
<b>“El Salmorejo”</b> con crujientes de jamón ibérico y berenjena (apto para celíacos sin berenjena)	<b>6,50</b>	<b>9,50</b>
<b>El Tomatito</b>	<b>7,50</b>	<b>12,50</b>
<b>Ensalada de Elia</b> surtido de lechugas, queso, cebolla, zanahoria rallada, tomate, pimientos asados y frutos secos	<b>8,95</b>	<b>14,20</b>
<b>Ensalada de perdiz escabechada</b> con escarola, manzana confitada, pimientos de piquillo asados, perdiz escabechada y vinagreta de mostaza y miel	<b>13,60</b>	<b>19,90</b>
<b>Ensalada de queso de cabra y canónigos</b> con tomate seco, trigueros, calabacín, dátiles, nueces y vinagreta de albahaca	<b>9,90</b>	<b>17,90</b>
<b>Verduritas al wok</b>	<b>7,50</b>	<b>13,50</b>

## DE LA MAR

---

<b>Lomitos de sardina ahumados (ud)</b>		<b>2,75</b>
<b>Tomate y pimientos asados con ventresca</b>	<b>12,00</b>	<b>18,00</b>
<b>Pintxos de bacalao rebozados</b>	<b>14,80</b>	<b>22,20</b>
<b>Bacalao a la dourada</b> (revuelto con huevo de corral)	<b>9,90</b>	<b>15,90</b>

## DEL CORRAL\*\*

---

<b>Huevos fritos con patatas</b>		<b>7,15</b>
<b>Huevos fritos con patatas y chorizo o morcilla</b>		<b>12,70</b>
<b>Huevos Elia</b> huevos rotos con patatas panadera y jamón ibérico de bellota	<b>9,60</b>	<b>14,59</b>
<b>Revuelto de langostinos, boletus y foie</b>	<b>11,20</b>	<b>16,90</b>

\*\*Todos nuestros platos están elaborados con huevos de corral

---

Precio expresado en Euros. Iva incluido.  
Pregunte a nuestro personal de sala para la carta de alérgenos.

## DE CASTILLA

*Media Ración*

---

<b>Jamón Ibérico de bellota</b>	<b>16,05</b>	<b>26,50</b>
<b>Croquetas caseras (ud)</b> de jamón o de queso de Mahón.		<b>1,90</b>
<b>Morcilla de Burgos a la brasa</b>	<b>5,20</b>	<b>10,40</b>
<b>Chorizo a la brasa</b>	<b>5,40</b>	<b>8,10</b>
<b>Chorizo criollo a la brasa</b>	<b>6,25</b>	<b>12,50</b>
<b>Mollejas de lechal al ajillo con huevo de corral</b>		<b>19,90</b>

## LOS CAPRICHOS Y SUGERENCIAS

---

<b>Queso frito con pimiento confitado dulce (ud)</b>		<b>4,50</b>
<b>Carpaccio de buey con virutas de foie y queso de mahón</b>	<b>13,00</b>	<b>19,60</b>
<b>Habitas baby con huevo y trufa negra</b> acompañadas de alcachofas confitadas con crujiente de jamón ibérico	<b>15,50</b>	<b>23,90</b>

## LOS FOIES

---

<b>Milhojas de micuit (ud)</b> con crujiente de manzana glaseada	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>
<b>Foie al Oporto y pasas del Corinto</b>	<b>22,00</b>	<b>33,00</b>