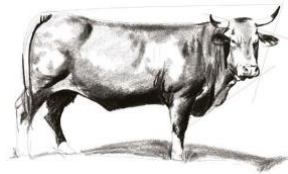


NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

LA TABERNA DE ELIA



Fruto del amor y la pasión que sentimos por este trabajo, y en especial por nuestros dos productos más preciados, la carne y el vino, hemos elaborado esta carta, que le dedicamos, para que pueda degustar, saborear y participar, disfrutando de estos dos manjares que nos concede la vida.

Agradeciendo su visita, su paciencia y su sonrisa, me encontrarán en las brasas...

Aurelian Catalin

NUESTRAS CARNES

KAGOSHI WAGYU



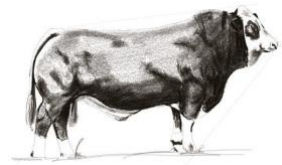
Auténtica carne de Wagyu japonesa con Denominación de Origen.

BLACK ANGUS



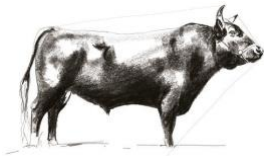
Raza originaria de Escocia, criada en EE.UU., con edades entre 18-24 meses

SELECCIÓN VACUNO CENTRO EUROPEO



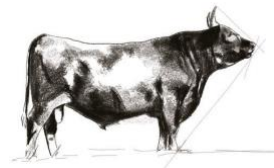
Raza Simmental, Roja Danesa o Frisona. Aprox. 5-7 años de edad, maduradas en nuestras instalaciones entre 45-90 días.

SELECCIÓN VACUNO NACIONAL Y NORTE PORTUGAL



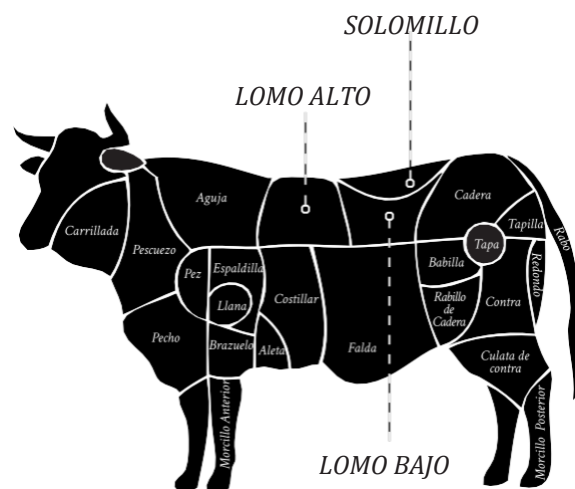
Raza Rubia Gallega, Pinta, Morena del Noroeste o cruces, con más de 5 años de edad, maduradas en nuestras instalaciones aproximadamente entre 90-180 días.

BUEY GALLEGO O NORTE DE PORTUGAL



Raza Rubia Gallega, Mirandesa, Vianes, cruzados, con más 5 años de edad y con una maduración en nuestras instalaciones superior a 150 días.

NUESTROS CORTES



CARNES DE VACUNO

KAGOSHIMA WAGYU

Auténtica carne de Wagyu japonesa con Denominación de Origen.
(ración 350gr mínimo)

TERNERA DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

Auténtica carne de Charolés o cruzada con Azul Belga
Chuletón a la brasa Aprox.500/600 Persona a compartir.
Entrecot a la brasa. Tbone.

BLACK ANGUS

Raza originaria de Escocia, criada en EE.UU., con edades entre 18-24 meses

Chuletón a la brasa 500g

Chuletón a la brasa 300g

SELECCIÓN VACUNO CENTRO EUROPEO

Raza Simmental, Roja Danesa o Frisona. Aprox. 5-7 años de edad

Maduración en nuestras instalaciones entre 45-90 días.

Chuletón a la brasa. Aprox.500/700 gr. Persona – a compartir.

Chuletón a la brasa. Aprox.700/800 gr. Persona – individual.

SELECCIÓN VACUNO NACIONAL Y NORTE PORTUGAL

Raza Rubia Gallega, Pinta, Morena del Noroeste o cruces, con más de 5 años de edad,
maduradas en nuestras instalaciones aproximadamente entre 90-180 días.

Chuletón a la brasa. Aprox.600/700 gr. Persona – a compartir.

Chuletón a la brasa. Aprox.700/800 gr. Persona – individual.

BUEY GALLEGO O NORTE DE PORTUGAL

Raza Rubia Gallega, Mirandesa, Vianesa, cruzados, con más 5 años de vida y con una maduración en
nuestras instalaciones superior a 150 días.

Chuletón a la brasa. Aprox.800/1.000 gr. Persona – a compartir



DEGUSTACIÓN DE CARNES DE VACUNO

Corte de entrecot
BLACK ANGUS
+
SIMMENTAL, ROJA
DANESA O FRISONA

Corte de entrecot
SIMMENTAL, ROJA
DANESA O FRISONA
+
RUBIA GALLEGA, PINTA
MORENA DEL NOROESTE
O CRUCES

Corte de entrecot
BLACK ANGUS
+ **SIMMENTAL, ROJA**
DANESA O FRISONA
+ **RUBIA GALLEGA, PINTA**
MORENA DEL NOROESTE
O CRUCES

LOS TARTARES

STEAK TARTAR DE ELIA

STEAK TARTAR JAPONÉS

Con un toque japonés

LAS HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE BUEY

A la brasa con patatas fritas

OTRAS CARNES

SOLOMILLO

Solomillo a la brasa con patatas fritas

Trocitos de solomillo salteados al ajillo

CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas

CORDERO LECHAL

Chuletillas de lechal a la brasa

Como sugerencias de acompañamiento para las carnes

Patatas fritas artesanas

Pimientos de Guernica (temporada)

Pimientos de piquillo confitados dulces

Pimientos asados