

MENÚ DIARIO



PLATO

Lomo ibérico bellota
Foie al Oporto y pasas de Corinto
Tomate con ventresca
Salmorejo con berenjena
**Apto para celíacos sin berenjena*



PLATO

Pisto Elia
Ensalada de queso de cabra
Wok de verduras
Huevos Elia



PLATO

Chuletón de vaca vieja
(Selección de vacuno Centro Europeo. Raza Simmental, Roja Danesa o Frisona)
Steak tartar
Costilla de vacuno asada
Secreto ibérico
Lubina o rape a la brasa (S.M.)



POSTRE

Arroz con leche
Leche helada
Tarta de hojaldre
Tarta de queso
Tocinillo de cielo
o café

38,50 €
por persona

Mínimo dos personas.
Bebida no incluida.

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

DE LA HUERTA

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
“El Salmorejo” con crujientes de jamón ibérico y berenjena <i>*Apto para celíacos sin berenjena</i>	6,50 €	9,50 €
El Tomatito tomate con cebolleta	7,80 €	13,20 €
tomate con ventresca	12,60 €	18,90 €
tomate con pecorino trufado en lascas	12,60 €	18,90 €
Ensalada de codorniz escabechada escarola, manzana confitada ,pimientos de piquillo asados, codorniz escabechada , vinagreta de mostaza y miel	12,30 €	18,45 €
Ensalada de queso de cabra y canónigos con tomate seco, trigueros, calabacin, dátiles , nueces y vinagreta de albahaca	10,40 €	18,80 €
Ensalada de gamba roja con coulis de mango ,micuit , rucula ,canónigos, quinoa y vinagreta de soja con sesamo		18,90 €
Pisto Elia verduras asadas a la parrilla con huevo de corral	7,85 €	15,70 €
Verduritas al wok	8,50 €	14,50 €

DEL CORRAL**

Huevos fritos con patatas fritas		7,50 €
Huevos fritos con patatas chorizo o morcilla		13,40 €
Huevos de Elia huevos rotos con patata panadera y jamón ibérica de bellota	10,10 €	15,30 €

***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

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Lomo ibérico D.O. Extremadura	15,30 €	23,00 €
Cecina de buey	16,50 €	25,90 €

Cecina en surtido	11,00 € / por persona
Wagyu	
Black Angus	
Buey	

Torrezno Elia	12,60 €	25,20 €
Molleja lechal al ajillo con huevo de corral		19,90 €
Molleja ternera a la brasa		19,90 €
Croquetas caseras de jamón o queso de mahón		1,65 € / ud
Chorizo Brasa	5,80 €	8,70 €
Criollo Brasa	6,50 €	13,00 €
Morcilla Brasa	5,60 €	11,20 €
Queso frito con pimiento confitado dulce		4,75 €

EL BACALO

Pintxo de bacalao en tempura (4 ud)		16,00 €
Lomon de bacalao a la brasa con judia verde al jengibre y tomate confitado		27,00 €
Carpaccio de bacalao		27,00 €

LOS FOIES

Milhojas de micuit (ud) con crujiente de manzana glaseada	4,50 €	8,50 €
Foie al Oporto y pasas del Corinto	17,50 € / por persona	

Precio expresado en Euros. Iva incluido.

Pregunte a nuestro personal de sala para la carta de alérgenos.



CARTA DE QUESOS ELIA TABERNA

D'AQUI

Queso de Miraflores lingote madurado

Zona: Miraflores de la Sierra

Leche Pasteurizada de cabra

Maduración: 1 mes

La sierra de Madrid ha empezado a ser un referente en elaboración de quesos. Elaboraciones originales como este queso de pasta blanda y corteza enmohecida con aromas a leche de cabra y yogur.

Vinos: Blancos con crianza o fermentados en barrica

DE MÁS ALLÁ DE LOS PIRINEOS

COMTÉ AOC

Zona: Franche - Comté

(Jura - Francia)

Leche cruda de vaca

Maduración: 24 meses

Elaborado en el macizo montañoso del Jura a más de 1.500 metros de altitud.

El Comté es uno de los quesos más sorprendentes y aromáticos.

Para elaborar una rueda (35 kg) se necesitan más de 400 litros de leche.

Aromas dulzones, cereal, hierba seca, toffe, cacao, en boca muy denso, aromático aromas a leche fresca, caramelo, frutos secos.

Armonías:

Vinos de Jerez, vinos blancos aromáticos, vinos tinto con ligera crianza.

PECORINO CON TRUFA

Zona: Sur D'Italia

Leche cruda de oveja

Maduración: 4 meses

Exquisito queso de oveja curado, al que se le añade trufa negra en la pasta.

El resultado es irresistible, tremendamente aromático y complejo.

Armonías:

Vinos espumosos, vinos tintos de larga crianza.

STILTON AMARILLO

Zona: Reino Unido

Leche Pasteurizada de vaca

Maduración: 3 meses

Se le considera el rey de los quesos azules, sus delicadas líneas de penicillium y su textura mantequillosa lo convierten en un queso elegante e inolvidable.

Armonías:

Vinos dulces o vinos espumosos.

TABLA DE QUESO

Tabla variada 80 gr / persona

7,60 €

Precio expresado en Euros. Iva incluido.

Pregunte a nuestro personal de sala para la carta de alérgenos.

POSTRES CASEROS

Tarta de queso	6,90 €
Tarta de hojaldre con crema y nata	6,90 €
Tarta de ferréro roché	6,90 €
Tarta de chocolate con AOVE	7,50 €
Tocinillo de cielo	6,90 €
Arroz con leche	6,90 €

SORBETES

LIMÓN	6,90 €
MOJITO	6,90 €
MANGO	6,90 €
GIN TONIC	6,90 €

HELADOS VARIOS



6,50 €