

# MENÚ DIARIO

---



## PLATO

Lomo ibérico bellota  
Milhojas de micuit con manzana glaseada  
Tomate con ventresca  
Salmorejo con berenjena  
*\*Apto para celíacos sin berenjena*

---



## PLATO

Pisto Elia  
Chorizo criollo o morcilla a la brasa  
Wok de verduras  
Huevos Elia

---



## PLATO

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

**39,80 €**  
**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>
<b>“El Salmorejo”</b> con crujientes de jamón ibérico y berenjena <i>*Apto para celíacos sin berenjena</i>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>
<b>El Tomatito</b> tomate con cebolleta	<b>7,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
tomate con ventresca	<b>12,60 €</b>	<b>18,90 €</b>
tomate con pecorino trufado en lascas	<b>12,60 €</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Ensalada de codorniz escabechada</b> escarola, manzana confitada, pimientos de piquillo asados, codorniz escabechada, vinagreta de mostaza y miel	<b>12,30 €</b>	<b>18,45 €</b>
<b>Ensalada de queso de cabra y canónigos</b> con tomate seco, trigueros, calabacín, dátiles, nueces y vinagreta de albahaca	<b>10,40 €</b>	<b>18,80 €</b>
<b>Ensalada de gamba roja</b> con coulis de mango, micuit, rúcula, canónigos, quinoa y vinagreta de soja con sésamo		<b>18,90 €</b>
<b>Pisto Elia</b> verduras asadas a la parrilla con huevo de corral	<b>7,85 €</b>	<b>15,70 €</b>
<b>Verduritas al wok</b>	<b>8,50 €</b>	<b>14,50 €</b>

## DEL CORRAL\*\*

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

---

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

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

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

## EL BACALAO

---

<b>Pintxo de bacalao en tempura (4 ud)</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Lomo de bacalao a la brasa</b> con judía verde al jengibre y tomate confitado		<b>27,00 €</b>
<b>Carpaccio de bacalao</b>		<b>27,00 €</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>17,50 € /</b>	<b>por persona</b>

---

*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 ferrero roché	6,90 €
Tarta de chocolate con AOVE	7,50 €
Tocinillo de cielo	6,90 €
Arroz con leche	6,90 €
Leche helada	6,90 €
Hojaldritos	1,20 € / por pieza
Torrija Elia	6,90 €
Surtido de 4 postres a elegir	15,00 €

## SORBETES

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

## HELADOS VARIOS



6,50 €