

# EMILIO

## Especiales

- Callo de Hacha gigante gratinado con salsa de limón* 265  
*Alcachofas salteadas con sofrito de jabugo y espárragos* 195  
*Tartar de Salmón, rábano fresco y chips de verdura* 195  
*Ensalada de setas de temporada en escabeche suave* 185  
*Ragout de setas con pescado y butifarra negra (mar y tierra)* 245  
*Camarones al ajillo, con papa al pimentón* 220  
*Costilla lacada salsa de miel y mostaza antigua, milhojas de patata cremosa* 275  
*Salmon a la brasa con cous-cous de verduras* 275  
*Crema de Doro y papa con Bacalao confitado, perejil frito y aceite de cebollín* 175  
*Raviolis de bacalao, queso fresco, nueces y salsa suave de alcachofas* 195



<i>Croquetas de Jamón Serrano</i>	\$90
<i>Jamón Ibérico Carrasco, pan con tomate</i>	\$635
<i>Tostadas de Pan Rústico, queso manchego curado, aceite de Oliva de Jaén</i>	\$185
<i>Pan tomate con bonito del norte, anchoa y aguacate</i>	\$165
<i>Medallones de Foie Gras, higo caramelizado y pan brioche</i>	\$210
<i>Tacos de pato confitado con salsa de tamarindo</i>	\$135
<i>Canutillos de Atún y arroz japonés, vinagreta de mirin</i>	\$180
<i>Crostini de salmón marinado, queso de cabra, aderezo de eneldo</i>	\$140
<i>Burrata con tomate dry, reducción de modena y pesto</i>	\$185
<i>Buñuelos de Bacalao con allioli suave de azafrán</i>	\$195
<i>Tacos de pecho de ternera sellado</i>	\$185
<i>Tacos de lechón con tortilla de harina hecha a mano</i>	\$195
<i>Tacos de Rib eye con salsa molcajeteada</i>	\$275



# EMILIO

<i>Lechuga baby con bonito del norte, aguacate y vinagreta de cítricos</i>	\$175
<i>Ensalada de frutos secos, queso de cabra y aderezo de vino dulce</i>	\$130
<i>Ceviche de róbalo, callo de hacha y camarón</i>	\$165
<i>Pulpo a las brasas, salteado de verduritas, puré de papa y aceite de pimentón</i>	\$220
<i>Sopa de tortilla con pesto de cilantro, tomates cherrys dulces y aguacate</i>	\$160
<i>Crema de parmesano, polvo de maíz crujiente y camarón</i>	\$165
<i>Crema de espárragos y espinacas con buñuelos de queso de cabra</i>	\$160
<i>Alubias con chorizo tierno y jamón ibérico</i>	\$195
<i>Canelones de rib eye, gratinados</i>	\$195
<i>Fideua al estilo Denia con allioli suave</i>	\$250
<i>Arroz verde de camarones, callo y almeja con espárragos y espinacas</i>	\$275
<i>Arroz negro, tinta de calamar, camarones y dados de pescado</i>	\$265
<i>Arroz de chipirones azafranado con dados de róbalo y alcachofa</i>	\$265
<i>Arroz caldoso de bogavante (para 2)</i>	\$840



<i>Pescado a las brasas con verduras tiernas salteadas</i>	\$275
<i>Huachinango al carbón con vinagre de sidra y guindilla (para 2)</i>	\$590
<i>Cazuela mediterránea, róbalo, mejillón y camarón al azafrán</i>	\$295
<i>Huachinango al horno con patatas panadera y cebolla pochada</i>	\$275
<i>Pollo lechal a las brasas, patata al limón y laurel</i>	\$255
<i>Lechón al horno en su jugo con manzana y papa</i>	\$355
<i>Cachete meloso, puré de papa, verduras salteadas y polvo de aceitunas</i>	\$255
<i>Costillas de cordero a la brasa, patata y tomate al horno, majada de hierbas</i>	\$335
<i>Solomillo prime, espárragos salteados, reducción de oporto</i>	\$395
<i>Rib eye a las brasas, pimientos asados, papa lacada</i>	\$390
	(para 2) \$780



Costo por cubierto \$30 pesos | Todos los precios incluyen IVA

# EMILIO