

EMILIO

Especiales

Ostras de Ensenada al natural

Alcachofas salteadas con sofrito de jabugo y espárragos

Tartar de salmón, rábano fresco y chips de verdura

Raviolis de foie gras con salsa de hongos

Cazuela de bacalao negro con pochas y butifarra negra

Atún a las brasas con apionabo y chips de berenjena

Camarones al ajillo, con papa al pimentón

Bacalao con puré de papa y sobrasada, espinaca, piñon, uva pasa

Para compartir

Croquetas de cochinita pibil

Croquetas de jamón serrano

Jamón ibérico Los Edroches, pan con tomate

Queso manchego curado y pan rústico

Pan tomate con bonito del norte, anchoa y aguacate

Medallones de foie gras, higo caramelizado y pan brioche

Tacos de pato confitado con salsa de tamarindo

Canutillos de atún y arroz japonés, vinagreta de mirin

Crostini de salmón marinado, queso de cabra, aderezo de eneldo

Burrata con tomate dry, reducción de modena y pesto

Tostadas de jaiba, guacamole y pepitas de calabaza

Tacos de ossobuco de res al vino tinto de Rioja

Tacos de mariscos

Tacos de lechón con tortilla de harina hecha a mano

Tacos de Rib eye con salsa molcajeteada

EMILIO

Entrantes

Lechuga baby con bonito del norte, aguacate y vinagreta de cítricos
Ensalada de lechugas orgánicas, queso de cabra, granada, pan de especias y vinagreta de miel
Xatonada, ensalada de bacalao
Ceviche de mero, manzana verde y jícama
Crema de champiñones con crujiente de jamón ibérico
Sopa de tortilla con pesto de cilantro, perlas de queso de cabra y aguacate
Crema de parmesano, polvo de maíz crujiente y camarón
Alubias con chorizo tierno y jamón ibérico
Canelones de rib eye, gratinados

Arroces Emilio

Risotto de hongos y magret de pato
Fideua al estilo Denia con allioli suave
Arroz de butifarra blanca, pimiento rojo escalivado con picada de ajo y perejil
Arroz negro, tinta de calamar, camarones y dados de pescado
Arroz de chipirones azafranado con dados de pescado y alcachofa
Arroz caldoso de bogavante (para 2)

Descados

Pescado a las brasas con verduras tiernas salteadas
Huachinango al carbón con vinagre de sidra y guindilla (para 2)
Pulpo a las brasas, salteado de verduritas, puré de papa y aceite de pimentón
Cazuela mediterránea, robalo, mejillón y camarón al azafrán
Huachinango al horno con papa, alcaparra, olivas negras, perfumado con cítricos
Salmón a la brasa con cous-cous de verduras

Carnes

Cochinillo crujiente con piña y puré de papa cremoso
Costilla lacada, salsa de miel y mostaza antigua, milhojas de papa cremosa
Pollo orgánico al ajillo con hongos de temporada
Cachete meloso, puré de zanahoria, verduras y polvo de aceitunas
Costillas de cordero a la brasa, espinacas a la crema, majada de hierbas
Solomillo Prime, espárragos salteados, reducción de oporto
Rib eye a las brasas con majada de enebro y verduras glaseadas

(para 2)

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

EMILIO