EMILIO

CHARCUTERÍA

Jamón ibérico de bellota (90 g)	$1,380
Chorizo de bellota (90 g)	$410
Lomo ibérico de bellota (90 g)	$580

QUESOS

Manchego gran reserva D.O. (100 g)	$455
Idiazábal de Navarra (100 g)	$420
Tres leches Castilla-La Mancha (100 g)	$420

CONSERVAS

Aceitunas Gordal (100 g)	$205
Anchoas de Santoña (8 pzas)	$270
Boquerones de Andalucía (8 pzas)	$280

PINTXOS (1 pza)

Gilda de anchoas, olivas y Manchego	$130
Gilda de pulpo, olivas fritas y Manchego	$145
Pan tomate con tortilla de patatas	$85
Foie con higos y macadamia	$130
Pan tomate con atún bonito y anchoas	$195
Pintxo de ensaladilla rusa con atún bonito	$95
Pintxo de solomillo, pan tomate y queso brie	$265
Morcilla frita con piquillos confitados	$120
Pintxo de solomillo y salsa de foie	$305

RACIONES

Almejas salsa albariño (200 g)	$295
Pimientos de Gernika (150 g)	$220
Crudo de atún con pistache y pimentón (100 g)	$340
Croquetas de jamón (7 pzas)	$260
Patatas bravas con alioli	$190
Ensaladilla rusa (180 g)	$295
Tortilla de patatas de la barra	$255
Gambas al ajillo (200 g)	$320
Morcilla de Burgos (180 g)	$295
Pulpo a la gallega (200 g)	$720
Tacos de pato (6 pzas)	$345
Calamares fritos con alioli de ajo negro	$205
Tacos de lechón (4 pzas)	$365
Carrillera ibérica en salsa de vino tinto (120 g)	$365

HUEVOS ROTOS

Tradicionales (310 g)	$195
Jamón ibérico (350 g)	$660
Jamón serrano gran reserva (350 g)	$305
Chistorra (350 g)	$245
Chorizo ibérico (350 g)	$290
Morcilla (450 g)	$295

DE LA HUERTA

Coliflor frita (300 g)	$215
Cogollos de Tudela con bonito del norte (350 g)	$395
Ensalada de jitomates con anchoas de Santoña, aceitunas y alcaparrón (300 g)	$355
Ensalada César Emilio (220 g)	$315

DE CUCHARA

Gazpacho (220 g)	$165
Lentejas con huevo tierno y jamón ibérico (250 g)	$295
Fabada (400 g)	$310
Falso risotto con crema de Manchego, aceite de trufa blanca (250 g)	$455
Canelones de rib eye con foie, crema de parmesano, jus de res (220 g)	$395

ARROCES A LA LEÑA

Azafranado con pescado y pimientos de Gernika (150 g)	$620
Arroz del señorito, pescado, camarón, mejillones, pulpo y calamar (150 g)	$695
Negro con pulpo y calamar, alioli (150 g)	$745
Cremoso riojano de cachete y jamón serrano (180 g)	$690
Campero con rib eye y pimientos piquillo (200 g)	$825
Fideuá marinera azafranada, pescado, camarón, mejillones, pulpo y calamar (200 g)	$555

DEL MAR

Pesca del día (200 g) *Preparaciones: bilbaína, donostiarra, al carbón o al Albariño*	$570
Huachinango (1 kg) *Preparaciones: bilbaína, donostiarra, al carbón o al Albariño*	$1,550
Pulpo a la leña con salsa romesco (180 g)	$755
Langostinos, mantequilla de ajo, limón y orégano	$755

CARNES A LA LEÑA

Solomillo Prime (200 g) *Salsas: Oporto, foie, Cabrales y pimienta*	$825
Chuletón de rib eye	
(500 g)	$1,650
(800 g)	$2,590
Lechón asado, patatas panaderas y cebolla caramelizada (500 g)	$990
Costilla de cerdo a la miel y mostaza (400 g)	$695

GUARNICIONES

Patatas fritas (180 g)	$130
Patatas fritas trufadas (180 g)	$150
Puré de papa (180 g)	$130
Espárragos a la parrilla (180 g)	$240
Verduras a la parrilla (180 g)	$145

UN RESTAURANTE DE GRUPO CAROLO

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN MONEDA NACIONAL (MXN) E INCLUYEN EL 16% DE IVA.
TODOS NUESTROS GRAMAJES SE CALCULAN EN CRUDO. | IG. @EMILIORESTAURANTE