

ELLIO
SALA DE
EVENTOS

*Siempre
Ahí*

ENSALADAS

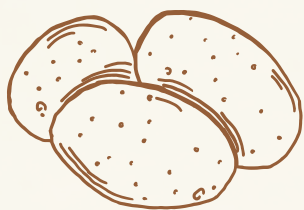
- **MEDITERRÁNEA**
(TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, ZANAHORIA, HUEVO DURO, ATÚN Y ESPÁRRAGOS)
- **TOMATE, ESCABECHE, OLIVAS, PIPARRAS Y CEBOLLA ROJA**
- **TOMATE CON BONITO ****
- **TOMATE, VENTRESCA Y QUESO FRESCO**
- **TOMATES CHERRYS, QUESO DE CABRA, PICATOSTES, BROTES Y FRUTOS SECOS**
- **CÉSAR**
(LECHUGA, TOMATES CHERRYS, POLLO CRUJIENTE, QUESO, PICATOSTES Y SALSA CÉSAR)
- **TOMATE, RÚCULA, BURRATA, CHERRYS ASADOS Y PESTO**

EMBUTIDOS

- **JAMÓN Y QUESO**
- **JAMÓN DE CEBO ****
- **TABLA DE QUESOS ****
- **IBÉRICOS VARIADOS ****
- **EMBUTIDOS VARIADOS DE LA REGIÓN**
- **PARMESANO, SALCHICA SECA Y ALMENDRAS**

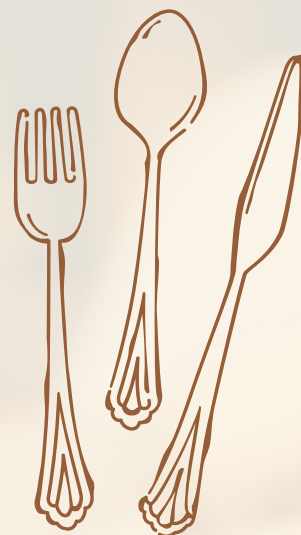
PATATAS

- **CON JAMÓN O CHORIZO Y HUEVOS ROTOS**
- **ASADAS CON AJO**
- **COCIDAS CON AJO**
- **CON QUESO Y BACON ESPECIAL DE LA CASA**
- **CON GULAS Y HUEVOS ROTOS**
- **CON HUEVOS ROTOS, JAMÓN Y TRUFA**
- **PATATAS ARRIERAS CON GAMBAS, HUEVOS Y SALSA ALIOLI**



MARISCO

- GAMBA COCIDA (LANGOSTINO)
- GAMBÓN **
- GAMBA ROJA **



OTROS ENTRANTES

- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA DE MARISCO **
- MOJAMA Y HUEVA CON ALMENDRAS **
- TABLA DE PATES CON MERMELADA DE TOMATE Y TOSTAS
- ROLLITO DE SALMÓN **
- TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE **
- CARPACCIO DE SALMÓN Y BACALAO **
- HUEVO ESCALFADO TRUFADO
- REVUELTO DE SETAS Y AJOS TIERNOS
- CALAMAR ANDALUZA **
- CALAMAR NACIONAL PLANCHA CON SALSA VERDE **
- ALMEJAS EN SALSA DE TOMATE PICANTOSA
- FINGERS DE POLLO CASEROS CON SALSA DE MIEL-MOSTAZA
- PALITOS DE BERENJENA CON MIEL
- LANGOSTINO EN TEMPURA CASEROS CON SALSA PICANTE (CABALLITOS)
- CALABACÍN EN TEMPURA RELLENO DE JAMÓN, QUESO Y GAMBA CASEROS
- CROQUETÓN CASERO (JAMÓN, POLLO O GAMBAS)
- EMPANADILLAS FRITAS CASERAS
- BOLA DE TIGRE CASERO
- AROS DE CEBOLLA CASEROS CON SALSA BARBACOA
- VERDURA EN TEMPURA CON MIEL DE FLORES
- ALCACHOFA CON JAMÓN, FOIE Y QUESO PARMESANO **
- CANELÓN DE BOLETUS Y FOIE EN SU SALSA

- HOJALDRE CASERO RELLENO DE:
ATÚN, TOMATE Y HUEVO/ YORK Y QUESO/ POLLO, QUESO, CHAMPIÑÓN Y SALSA BBQ
- PELOTAS CON CALDO
- CARNE MECHADA
- BRIOCHE DE MECHADA O SALMÓN AHUMADO CON PICO DE GALLO Y
SALSA BLANCA/ BACON, QUESO CHEEDAR y HUEVO **
- PAN BAO DE MECHADA/ SALMÓN AHUMADO O GAMBAS + SALSAS **
- TOSTA DE ZARANGOLLO DE CALABAZA CON HUEVO FRITO
- PATA DE PULPO CON BASE DE PAPASADA (PATATA Y SOBRASADA) **

TORTILLAS DE PATATAS CASERAS

- CHORIZO
- TRUFADA
- SOBRASADA
- QUESO AZUL
- CEBOLLA

PLATOS PRINCIPALES

(TODOS CON GUARNICIÓN DE PATATAS A LO POBRE CASERAS)

- PLATO INDIVIDUAL DE CARNE
(SOLOMILLO DE CERDO, CARRILLERA O SECRETO)
- PLATO CARNE AL CENTRO (4PX)
(SECRETO, CORDERO, POLLO A LA PLANCHA O ENTRECOT)
- PESCADO INDIVIDUAL
(MERLUZA O LUBINA AL HORNO CON GUARNICIÓN)
- PAELLAS
(CARNE O MARISCO)

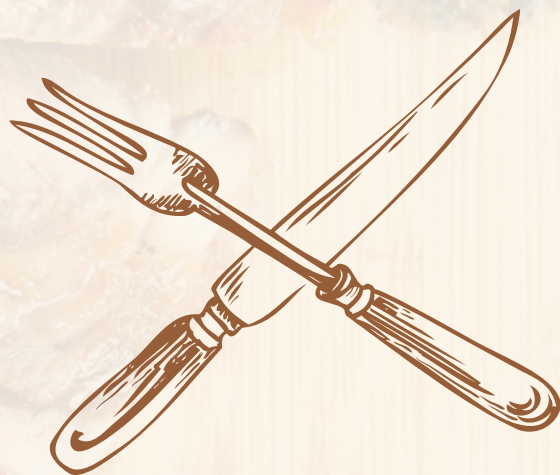
MONTADITOS VARIADOS A DEMANDA

(SALCHICHAS Y LOMOS)



CARNES IBÉRICAS Y GOURMET

- CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO
- CODILLO DE CERDO
- SECRETO DE CERDO IBÉRICO
- PIERNA DE CABRITO
- JARRETE DE CORDERO



VINOS DE LA CASA

(Vinos fuera de carta a petición del cliente, se valorará precio por el incremento que pueda suponer en el menú)

CERVEZA

- ESTRELLA DE LEVANTE

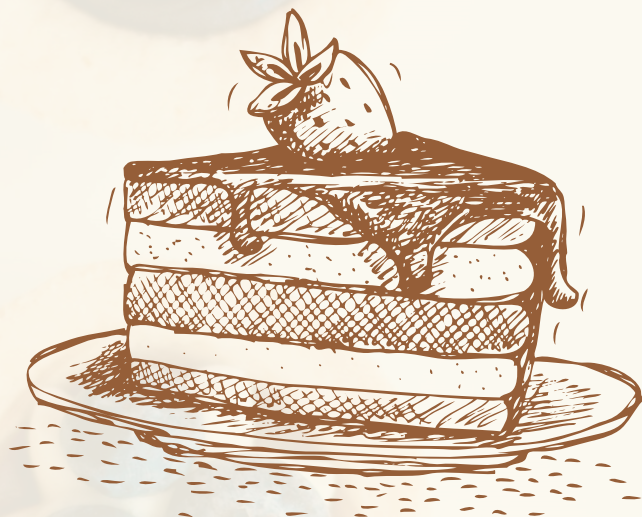
SIDRAS Y CAVAS

- JAUME SERRA
- EL GAITERO



POSTRES

- TARTA DE LA ABUELA
- TARTA DEL ABUELO
- TARTA DE QUESO
- PAN DE CALATRABA
- TORRIJA CON HELADO
- COULANT DE CHOCOLATE **
- TARTAS DEL PASO
- SORBETES ** (LIMÓN)



MENÚ INFANTIL

20€

PECHUGA EMPANADA

HAMBURGUESA O PERRITO (A ELEGIR 1) + PATATAS + MINI PIZZAS
Y NUGGETS + BEBIDA

Haz tu menú eligiendo 5 entrantes y un plato principal.
En base a los entrantes tu menú tendrá un precio.
Bebida libre durante el evento, excepto copas.

(**) Indica que ese entrante sube de precio el menú.