



---

## POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA, HELADO DE AVELLANA	\$ 175
TARTA DE QUESO, COMPOTA DE FRAMBUESA	\$ 175
FONDANTE DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO	\$ 175

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN 16% DE IVA

---

LA COCINA DE EMILIO ES UN VIAJE EN EL TIEMPO Y EL ESPACIO, TAPAS QUE TE TRANSPORTAN A UN BAR DE PINTXOS EN ANTIGUO DE SAN SEBASTIÁN, PESCADOS ASADOS CRUJIENTES POR FUERA, TIERNOS POR DENTRO COMO EN GUIPÚZCOA, ARROCES A LA LEÑA DE SARMIENTO CON PROFUNDO SABOR A MAR Y TIERRA.

COCINA LLENA DE TRADICIÓN CON LA PUERTA ABIERTA A LA INNOVACIÓN.  
LIDEREADA POR LOS CHEFS JON OTXANDIO ORIGINARIO DE AMOREBIETA Y CÉSAR DE LA PARRA

---

IG. @EMILIORESTAURANTE / FB. @EMILIOREST



---

## DESSERTS

CARAMELIZED TORRIJA, HAZELNUT ICE CREAM	\$ 175
CHEESECAKE, RASPBERRY COMPOTE	\$ 175
OAXACAN CHOCOLATE FONDANT	\$ 175

PRICES IN NATIONAL CURRENCY AND INCLUDE 16% VAT

---

EMILIO'S KITCHEN IS A JOURNEY THROUGH TIME AND SPACE, TAPAS THAT TRANSPORT YOU TO A PINTXOS BAR IN ANTIGUO DE SAN SEBASTIÁN, ROASTED FISHES THAT ARE CRISPY ON THE OUTSIDE, TENDER ON THE INSIDE AS IN GUIPÚZCOA, WOOD-FIRED RICE FROM SARMIENTO WITH DEEP TASTE OF SEA AND LAND. CUISINE STEEPED IN TRADITION WITH THE DOOR OPEN TO INNOVATION. LED BY CHEFS JON OTXANDIO FROM AMOREBIETA, AND CESAR DE LA PARRA

---

IG. @EMILIORESTAURANTE / FB. @EMILIOREST