



TAPAS Y PINTXOS

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA CASA DE ALBA CON PAN TOMATE (80 g)	\$ 820
QUESO MANCHEGO CURADO DE OVEJA 9 MESES, FLOR DE ESGUEVA (80 g)	\$ 340
QUESO IDIAZÁBAL (80 g)	\$ 360
CHORIZO IBÉRICO PURO DE BELLOTA 7 HERMANOS (80 g)	\$ 340
PAN TOMATE, BONITO Y ANCHOA (60 g)	\$ 280
PINTXO DE ATÚN, MAÍZ CRIOLLO, AGUACATE Y RABANITOS (1 PZA)	\$ 160
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO (260 g)	\$ 255
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (8 PZAS)	\$ 160
TACOS DE LECHÓN ASADO CON TORTILLA HECHA A MANO (4 PZAS)	\$ 280
TACOS DE PATO CONFITADO CON SALSA DE TAMARINDO (6 PZAS)	\$ 290
TOSTA DE FOIE CASERO CON HIGO CARAMELIZADO Y NUECES DE LA INDIA (60 g)	\$ 360

DE LA HUERTA

COGOLLOS DE TUDELA, BONITO DEL NORTE Y VINAGRETA DE CÍTRICOS (65 g)	\$ 285
TOMATES, FLOR DE SAL Y ACEITE DE OLIVA (250 g)	\$ 170
COLIFLOR AL LIMÓN AMARILLO, SALSA DE JALAPEÑO Y TAHINI (1 PZA)	\$ 178
PIMIENTOS DE GERNIKA, UNOS PICAN Y OTROS NO (150 g)	\$ 190
ENSALADA MIXTA DE LECHUGAS CON VINAGRETA DE LA CASA (120 g)	\$ 160

CUCHARA

CREMA DE MANCHEGO E IDIAZÁBAL (360 ML)	\$ 210
FABADA ASTURIANA CON SUS SACRAMENTOS (360 g)	\$ 295
CONSUMÉ DE POLLO ORGÁNICO CON VERDURITAS (300 ML)	\$ 180
CANELONES DE RIB EYE GRATINADOS CON SALSA DE FOIE (200 g)	\$ 310

ARROCES

A LA LEÑA

BOGAVANTE (1 KG)	\$ 1,250
ARROZ AZAFRANADO, PESCADO Y PIMIENTOS DE PADRÓN (550 g)	\$ 570
NEGRO CON PULPO CALAMAR Y ALIOLI (500 g)	\$ 520
CREMOSO RIOJANO, CARRILLERA Y JAMÓN (650 g)	\$ 510
AL ROMERO Y COSTILLA DE CORDERO CON TZATZIKI (750 g)	\$ 650
TXULETON (750 g)	\$ 650
CREMOSO DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO (400 g)	\$ 385
ALCACHOFAS Y TRUFA (450 g)	\$ 535

PESCADOS Y CARNES

PESCA DEL DÍA CON SALSA DE BOGAVANTE AL AZAFRÁN (200 g)	\$ 485
HUACHINANGO A LA BILBAÍNA (1 KG)	\$ 950
SOLOMILLO CON PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA (200 g)	\$ 545
TXULETÓN CON PIMIENTOS ASADOS Y PATATAS FRITAS (500 g)	\$ 650
(900 g)	\$ 1,300

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, ARROGES 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

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA. TODOS NUESTROS GRAMAJES SE CALCULAN EN CRUDO



TAPAS AND PINTXOS

CASA DE ALBA PURE ACORN-FED IBERIAN HAM WITH TOMATO BREAD (80 g)	\$ 820
MANCHEGO CURED SHEEP CHEESE, 9 MONTHS, ESGUEVA FLOWER (80 g)	\$ 340
IDIAZÁBAL CHEESE (80 g)	\$ 360
PURE ACORN-FED IBERIAN CHORIZO 7 HERMANOS (80 g)	\$ 340
TOMATO BREAD, BONITO AND ANCHOVY (60 g)	\$ 280
TUNA PINTXO, CREOLE CORN, AVOCADO AND RADISHES (1 PC)	\$ 160
BROKEN EGGS WITH SERRANO HAM (260 g)	\$ 255
SERRANO HAM CROQUETTES (8 PCS)	\$ 160
ROASTED SUCKLING PIG TACOS WITH HANDMADE TORTILLAS (4 PCS)	\$ 280
DUCK CONFIT TACOS WITH TAMARIND SAUCE (6 PCS)	\$ 290
HOMEMADE FOIE TOAST WITH CARAMELIZED FIG AND CASHEWS (60 g)	\$ 360

FROM OUR GARDEN

TUDELA BUDS, ALBACORE TUNA AND CITRUS VINAIGRETTE (65 g)	\$ 285
TOMATOES, FLEUR DE SEL AND OLIVE OIL (250 g)	\$ 170
LEMON CAULIFLOWER, JALAPEÑO AND TAHINI SAUCE I (1 PC)	\$ 178
GERNIKA PEPPERS, SOME ARE SPICY SOME AREN'T (150 g)	\$ 190
MIXED LETTUCE SALAD WITH HOUSE VINAIGRETTE (120 g)	\$ 160

SPOONFUL

MANCHEGO AND IDIAZÁBAL CREAM (360 ML)	\$ 210
ASTURIAN BEAN STEW WITH ITS SACRAMENTS (360 g)	\$ 295
ORGANIC CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES (300 ML)	\$ 180
RIB EYE CANNELLONI WITH FOIE SAUCE (200 g)	\$ 310

WOOD-FIRE RICES

BOGAVANTE (1 KG)	\$ 1,250
SAFFRON RICE, FISH AND PADRÓN PEPPERS (550 g)	\$ 570
BLACK WITH OCTOPUS, CALAMARI AND AIOLI (500 g)	\$ 520
CREAMY RIOJA, CARRILLERA AND HAM (650 g)	\$ 510
ROSEMARY AND RACK OF LAMB WITH TZATZIKI (750 g)	\$ 650
TXULETON (750 g)	\$ 650
CREAMY MUSHROOM AND MANCHEGO CHEESE (400 g)	\$ 385
ARTICHOKES AND TRUFFLE (450 g)	\$ 535

FISH AND MEAT

CATCH OF THE DAY WITH SAFFRON LOBSTER SAUCE (200 g)	\$ 485
RED SNAPPER A LA BILBAÍNA (1 KG)	\$ 950
SIRLOIN WITH BUTTER MASHED POTATOES (200 g)	\$ 545
TXULETÓN WITH ROASTED PEPPERS AND FRIED POTATOES (500 g)	\$ 650
(900 g)	\$ 1,300

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

ALL OUR PRICES INCLUDE 16% VAT. ALL OUR GRAMMAGES ARE CALCULATED RAW