



desde

1 9 5 0

El

EME

— TRIÁNGULOS & TORRES —

Ingredientes de Primera

Pan Artesano

Salsa Secreta

EL DE SIEMPRE, EL ÚNICO

ENSALADAS

- ENSALADILLA RUSA EME** 6.50 €
Un clásico del Eme, hecha según la misma receta desde 1950.
- ENSALADA MIXTA** 7.50 €
Lechuga, tomate, huevo, cebolleta, brotes y bonito, con reducción de vinagre de Módena.
- ENSALADA DE VENTRESCA** 12.50 €
Bonito del Norte con brotes de lechuga, tomate y cebolleta, con reducción de vinagre de Módena.

PARA PICAR

- PULPO BRASEADO** 11.50 €
Patatas de pulpo salteadas, sobre crema de patata, con un toque de pimentón y aceite de oliva.
- JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS** 16.00 €
Paletilla ibérica con el famoso pan artesano de El EME.
- SALCHICHA EME** 5.00 €
Salchicha artesanal elaborada en exclusiva para El EME por los charcuteros bilbaínos Thate.
- HABITAS CON JAMÓN** 12.00 €
Exquisitas habitas La Soltera, salteadas con jamón y ajetes, acompañadas de huevo frito.
- REVUELTO DE HONGOS** 10.00 €
Sabor suave y textura cremosa con los Boletus Edulis como protagonistas.
- HONGOS SALTEADOS** 10.00 €
El toque justo de fuego para extraer todo el sabor de los Boletus Edulis conservando su textura.
- DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS** 9.60 €
Crujientes croquetas caseras con bechamel cremosa.
- RISOTTO DE HONGOS** 15.50 €
Arroz cremoso con la personalidad y el sabor de los Boletus.
- CURRY DE POLLO** 9.80 €
Curry verde de pollo con arroz y manzana, levemente picante.
- FETUCCINI CON LAGOSTINOS * TAMBIÉN CON SPAGUETTI O LINGUINI** 16.00 €
Pasta italiana con langostinos, espárragos trigueros y salsa al queso Gorgonzola..

~ Si desea un list ado de alérgenos, solicítelo al camarero ~

ENTRE PAN

TOSTA DE JAMÓN	3.50 €
<i>Paletilla ibérica sobre nuestro pan artesano.</i>	
HAMBURGUESA EME DE TERNERA * CON HUEVO FRITO + 1 €	7.50 €
<i>Hamburguesa y pan caseros, con brotes de lechuga, tomate, cebolleta, ketchup y mostaza de trufa.</i>	
HAMBURGUESA EME DE POLLO * CON HUEVO FRITO + 1 €	7.50 €
<i>Carne de pollo a la plancha y pan casero, con brotes de lechuga, tomate, cebolleta, ketchup y mostaza.</i>	
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	5.50 €
<i>Pan de molde casero con nuestro jamón de York, queso y un huevo frito.</i>	
BOCADILLO VEGETAL CON POLLO	7.00 €
<i>Jugosa pechuga de pollo a la plancha, con brotes de lechuga, tomate, queso y mayonesa.</i>	
BOCADILLO DE LOMO CON QUESO	7.00 €
<i>Lomo de cerdo a la plancha con queso fundido.</i>	

PESCADOS

BACALAO AL PIL-PIL	18.00 €
<i>Hecho según la receta tradicional: aceite, ajo y mucho cariño.</i>	
BACALAO A LA BIZKAINA	18.00 €
<i>Otro clásico de la cocina del EME, con la salsa de amama.</i>	
BACALAO A LA PLANCHA	15.00 €
<i>Bacalao desalado a la plancha, para disfrutarlo con todo el sabor.</i>	
BEGI HAUNDI PELAYO	14.50 €
<i>El txipirón como se hace en Zarautz y Getaria: cebolla caramelizada y txakolí.</i>	
TXIPIRONES EN SU TINTA	18.00 €
<i>Un clásico de la gastronomía vasca.</i>	
MERLUZA FRITA	15.50 €
<i>Lomos de merluza del Cantábrico fritos, con piperrada.</i>	
TATAKI DE ATÚN CON ALGA WAKAME	16.50 €
<i>Lomo de atún rojo marcado en la plancha y fileteado.</i>	

~ Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero ~

CARNES

ENTRECOT FILETEADO	17.50 €
<i>Entrecot de Ávila a la plancha y fileteado. Con patatas fritas y pimientos.</i>	
CARRILLERA IBÉRICA	8.50 €
<i>Carrillera ibérica guisada, con crema de patata y reducción de Pedro Ximénez.</i>	
SOLOMILLO AL FOIE	21.00 €
<i>Taquitos de solomillo de ternera salteados al wok, servidos con foie.</i>	
COSTILLA DE CERDO LAQUEADA	8.50 €
<i>Asada durante varias horas a baja temperatura, con miel y soja.</i>	
SECRETO IBÉRICO	8.50 €
<i>Fileteado sobre crema de patata y rúcula.</i>	
SOLOMILLO A LA PLANCHA	18.00 €
<i>Solomillo de ternera a la plancha, con patatas fritas y pimientos.</i>	

POSTRES CASEROS

TIRAMISÚ	4.50 €
NATILLAS	4.00 €
CUAJADA	3.50 €
ARROZ CON LECHE	4.00 €
TARTA DE QUESO	4.50 €
TARTA 3 CHOCOLATES	4.50 €
TARTA DE LIMÓN	4.50 €
TARTA DE CUAJADA	4.50 €
HELADO	3.00 €
FLAN	3.00 €

~ Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero ~

VINOS TINTOS

RIOJA

SONSIERRA	15.00 €
UGARTE	15.00 €
VIÑA SALCEDA	15.00 €
MURIEL	15.00 €
MARQUÉS DE CÁCERES	17.00 €
VALSERRANO	17.00 €
SIERRA CANTABRIA	18.00 €
CAMPILLO	18.00 €
BAIGORRI	18.00 €
PIÉROLA	20.00 €
PUJANZA	22.00 €
MARQUÉS DE RISCAL	22.00 €
MUGA	22.00 €
IMPERIAL	25.00 €
BAIGORRI GARAGE	35.00 €
ABEL MENDOZA	35.00 €
MARTÍN CENDOYA	35.00 €

PRIORATO

ÓNIX	20.00 €
------	---------

RIBERA DEL DUERO

MALACUERA	15.00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS	40.00 €

TORO

PINTIA	35.00 €
--------	---------

RIBEIRA SACRA

GUÍMARO	15.00 €
---------	---------

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

TRIDENTE MENCÍA	16.00 €
-----------------	---------

MÉNTRIDA

ARRAYÁN	18.00 €
---------	---------

JUMILLA

JUAN GIL	15.00 €
----------	---------

~ Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero ~

VINOS BLANCOS

TXAKOLÍ

ERROTA	12.00 €
TXOMIN ETXANIZ	18.00 €

VERDEJO

LA CASA	12.00 €
---------	---------

RIOJA

MONOPOLE	18.00 €
MUGA	18.00 €

GODELLO

QUINTA DA PEZA	18.00 €
----------------	---------

CHARDONNAY

MONTAGNE NOIRE	18.00 €
----------------	---------

ALMANSA

MAR DE FRADES	22.00 €
---------------	---------

CERVEZAS

HEINEKEN 25 cl.	2.30 €	AMSTEL RADLER 33 cl.	2.50 €
VOLL DAMM 20 cl.	2.30 €	BUCKLER 33 cl.	2.50 €
AMSTEL 33 cl.	2.50 €		
ORO BILBAO 33 cl.	2.70 €		
ALHAMBRA 33 cl.	2.70 €		
LA REAL 50 cl.	9.50 €		

CHAMPAGNES

MÖET & CHANDON	50.00 €
ANDRÉ CLOUET	50.00 €
VEUVE CLICQUOT	60.00 €
TAITTINGER	50.00 €
BOLLINGER	70.00 €

CAVAS

PRIVAT	20.00 €
--------	---------

~ Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero ~

desde

1 9 5 0

El

EME

TRIÁNGULOS & TORRES

Ingredientes de Primera

Pan Artesano

Salsa Secreta

EL DE SIEMPRE, EL ÚNICO