

## PARA ABRIR BOCA

<b>Gilda doble Eldelmar</b>	8,5
<b>Montadito de anchoa doble 00</b> Anchoa de calidad excepcional servida sobre brioche tostado artesano de mantequilla.	7
<b>Picaña madurada</b> Picaña de rubia gallega Lyo, madurada 150 días, con aceite de oliva virgen extra.	25
<b>Jamón 100% Ibérico de Bellota DO Guijuelo Fisán</b> El mejor jamón ibérico de alta gastronomía, curado a la perfección.	29
<b>Nuestra selección de quesos</b> Selección de quesos afinados de temporada, pan de frutos secos y confituras caseras. Tabla de 3 quesos 19,5 -Tabla de 6 quesos 35 <i>Para más información solicita nuestra carta de quesos a nuestro equipo de sala.</i>	
<b>Selección de aceitunas aliñadas Eldelmar</b> Variedad de aceitunas seleccionadas y aliñadas según la tradición.	4,5
<b>Coca de cristal</b> Pan crujiente con tomate, aceite de oliva virgen y flor de sal.	4
<b>Pan de la Casa</b> Acompañado de mantequilla ahumada de Rooftop. <i>Opción: con alioli de la casa</i>	5,9

## SEGUIMOS CON RAW - BAR Y SU OPCIÓN DE CAVIAR

<b>Caviar Oscietra (30 gr)</b> Acompañado de brioche mantequilla, sour cream de hierbas.	115
<b>Ostra Natural Spéciale De Claire</b> Ostras frescas y naturales de Marennes-Oléron.	5,5
<b>Ostra con caviar Oscietra</b>	12,5
<b>Ostras cóctel aliñadas</b> Con agua de tomate, piparra y pimienta del Biquinho brasileño.	5
<b>Tartar de lubina del Mediterráneo</b> Con manzana ácida, caviar de pez volador y creme fraiche.	22,5
<b>Carabinero gratinado</b> A la salamandra con mayonesa cítrica.	S/M
<b>Steak tartar de vaca rubia gallega</b> Carne madurada 80 días, acompañada de encurtidos y crujientes de pan carasau.	19,5

*Sugerimos añadir caviar Oscietra. Disponible en 5g 15€ y 10g 30€.*

## LAS DE SIEMPRE

<b>Croquetas de jamón ibérico</b>	14,5
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico y su velo. (3 uni)	
<b>Croquetas de setas y parmesano</b>	9
Sabrosas croquetas con setas y queso parmesano curado. (3 uni)	
<b>Mejillón Bouchot</b>	18,5
Preparados al momento a la francesa con un toque cítrico.	
<b>Ensaladilla rusa</b>	18
Con escabeche de Akami de atún salvaje y huevas de trucha.	
<b>Patatas Bravas de los Torres</b>	10,5
La versión más refinada de un clásico.	

## ENSALADAS Y VERDURAS

<b>Stracciatella</b>	13
Con tomate Moticella, migas, olivas negras muertas de Aragón y pesto de orégano fresco.	
<b>Berenjena braseada</b>	14
Acompañada de una suave crema al azafrán y vinagreta de especias marroquíes.	
<b>Ensalada César</b>	19,5
De cogollo con anchoas y alitas de pollo de corral crujientes.	

## ARROCES Y FIDEUÁ EN LATA

<b>Rossejat de Fideos cabello de ángel</b>	26,5
Con lubina salvaje y alioli de ajo negro de las Pedroñeras.	
<b>Arroz en Lata de pescados y mariscos</b>	S/M
Al gusto, directamente de nuestra lonja.	
<b>Arroz Cremoso tipo risotto</b>	23,5
Mantecado de verduras y setas de temporada.	

*Recomendación:*

*Prueba nuestros arroces y fideuá con la mayonesa original de plancton 7,5.*

## PASTAS

<b>Canelones caseros de la abuela Catalina</b>	21,5
Gratinados con Manchego, recuerdos de la infancia.	
<b>Gnocchi de patata Ratte</b>	26
Servidos con salsa de mantequilla blanca y caviar Oscietra.	

## PESCA DEL DÍA

<b>Lubina salvaje a la sal de hierbas</b>	25,5
Con berenjena asada y meunier cítrica.	
<b>Lomo de bacalao extra</b>	29,5
Cocido al punto en caldo corto, con pil pil, pimiento del piquillo confitado y alubias de Santa Pau.	
<b>Suquet de rape y calamar</b>	37
Preparado al all cremat con patatas y picada al mortero tradicional.	
<b>Bogavante o langosta a la Formentera</b>	S/M
A la brasa - al ajillo - a la Formentera con patatas, pimientos y huevo frito.	
<b>Pescado salvaje de lonja a la brasa / al horno Josper</b>	S/M
Acompañado de patatas al mortero y ensalada de cogollos aliñados.	
<b>Para complementar tu elección de pescado, ofrecemos una selección de salsas elaboradas artesanalmente, pensadas para resaltar cada matiz del plato:</b>	
Meuniere cítrica 4,5, Pil pil 4,5, Donostiarra 4,5 o Mayonesa de plancton 7,5 (precio adicional).	

*Recomendación: Consulte con nuestro equipo de sala las piezas de marisco y pescado fresco disponibles diariamente y déjese asesorar para seleccionar la opción que mejor se ajuste a sus preferencias.*

## CARNES A LA BRASA

<b>Costillar de cordero</b>	46
De nuestra finca de Extremadura, cocinado a baja temperatura y marcado a la brasa con patatas panadera y hierbas provenzales.	
<b>Chuletón de lomo alto de vaca gallega Lyo</b>	14€/100g
Madurado 100 días en bodega, acompañado de ensalada y patatas al mortero.	
<b>Cheeseburger de Wagyu (200gr) a la Brasa</b>	29,5
En pan brioche con patatas crujientes.	

## SELECCIÓN DE MARTINIS

“Queremos que *Eldelmar* sea sinónimo de hospitalidad, de cercanía, de servicio. Todo nuestro equipo humano, puesto a trabajar para ofrecerle la mejor experiencia posible. Nuestro equipo de coctelería ha elaborado una oferta centrada en la excelencia en el servicio. Desde nuestra exclusiva oferta de Martinis, hasta la selección de espirituosos, han sido pensados y diseñados para cerrar el círculo de una experiencia esplendorosa.”

Bienvenidos a *Eldelmar*...

### Dry Martini Original

12,5

La esencia clásica, agitada o mezclada frente a ti, con precisión y maestría.

*Bombay Sapphire Premier Cru, Noilly Prat extra Dry Vermut, Orange Bitter Angostura, oliva verde y piel de limón.*

### Dry Martini Extra Seco

14

Un tributo a la pureza, servido con un final seco que desafía los sentidos.

*Bombay Sapphire Premier Cru, Noilly Prat extra Dry Vermut, oliva verde y piel de limón.*

### Dirty Martini

14

La intriga de la salinidad, creada a tu gusto con la mejor salmuera de oliva.

*Gin Mare, salmuera con anchoa, oliva sevillana y piel de limón.*

### Spicy Dirty Martini

14

La intensidad de lo picante, preparado con un giro inesperado que añade fuego a la tradición.

*Bombay Sapphire Premier Cru, mezcla de salmueras y encurtidos, banderilla picante y piel de limón.*

### Apple Martini

12,5

Una versión mucho más amable. Una explosión de frescura afrutada, con un toque moderno y vibrante.

*Roku Gin, licor Kuhri Pomme verte, zumo de lima, cordial de lima y lamina de granny smith.*

Alternativamente, también podemos ofrecer cualquiera de nuestros martinis con la ginebra o vodka de su elección, contando entre las marcas: *Bombay Sapphire, Bombay Premier Cru, G Vine, Gin Mare, Gin Mare Capri, Roku Gin, Hendrik's, Martin Miller's, Monkey 47 y tanqueray 0.0 Belvedere Vodka, Grey Goose Vodka, Belvedere Vodka, Stolicksnaya Elite y Beluga Noble.*

**EDELMAR**  
HERMANOS TORRES

## APERITIVOS ELDELMAR

### **Adonis cocktail** 9

Algunos describen este clásico como la versión dulce del Bamboo, pero eso no le hace honor a este extraordinario aperitivo-digestivo, añejo, elegante y aromático.

### **Americano** 12

Un aperitivo afrutado, con un elegante equilibrio entre dulce, amargo, refrescante y ligeramente chispeante.

### **Bamboo cocktail** 9

El Bamboo es posiblemente el cóctel con Jerez más conocido. Una combinación simple pero deliciosa y equilibrada y que destaca por no llevar alcohol base. Una excelente opción como aperitivo ligero.

### **Bloody Mary** 14

Partiendo de un vodka y un zumo de tomate de máxima calidad, nuestro aderezo y refrescado convierten esta simple confinación, en el mejor de los aperitivos. Sazonado y especiado a su gusto.

### **Manhattan** 12

Extraordinaria combinación de bourbon y vermut, en principio nada complicado, aunque el secreto está en las manos para acertar en el equilibrio de los ingredientes. Temperatura, dilución y tamaño exacto son cruciales.

### **Negroni** 12

Uno de los aperitivos más populares en la actualidad y que se ha convertido en una bebida de culto. Aperitivo potente y con un buen balance entre dulce y amargo. No apto para todos los paladares.

## OTROS APERITIVOS Y VERMUTS

**Vermut Martini Rubino** 6,5

**Vermut Martini Ambrato** 6,5

**Vermut Lustau** 5,5

**Vermut Noilly Prat extra Dry** 6,5

**Martini Bitter** 6,5

**Campari Bitter** 6,5

**Palo cortado sherry Lustau "Península"** 6,5

**Oloroso Sherry Lustau "Don Nuño"** 6,5

## VINOS ESPUMOSOS

**Cava Anahita Brut Nature - Guarda Superior** 5,6

**Gramona Innoble Brut Nature Corpinnat - Larga crianza** 9,5

**Cava Juve&Camps Millesimé Rosé - Gran Reserva** 10

**Champagne Louis Roederer Collection 244** 18

**ELDELMAR**  
HERMANOS TORRES