

# Campos Elíseos Restaurante

---

TELEFONO DE RESERVAS: 94 421 19 21

## Entretenimientos

---

Nuestra selección de Ibéricos **22.50€.**

Panaché de verduras de temporada a la plancha **(vegetal) 10.50€**

Tosta de foie fresco con cebolla caramelizada y PX. **18.50€.**

Carpaccio de tomate label, cecina y albahaca con aceite de sésamo **13.50€**

Ensalada templada de bacalao y copos de bonito deshidratado con pimiento artesano **14.50€**

Paletilla de Bellota con tostas de pan, tomate y oliva arbequina **16€**

Risotto de hongos y trigueros con queso Idiazabal **15.50€**

Rollito de maíz con hierbas, hortalizas y tapenade **(vegetal) 10.50€**

Mini croquetas artesanas 4 sabores **10.50€**

Langostinos de la 5ª planta **16.50€**

## Paraseguir

---

Nuestro bacalao al pil pil **19.50€**

Centro de solomillo 5ª planta **19.50€**

Tacos de lomo alto con flor de mantequilla **17.50€**

Pulpo braseado sobre pisto y patata **14.50€**

Magret de pato con mango **16.50€**

Cochinillo 87º lacado con panceta y piñones **20 €**

# CamposRestaurante

---

## Selección35

Tosta de paletilla ibérica con tomate y zumo de arbequina

Tacos de lomo alto con flor de mantequilla de especias

Risotto de hongos y trigueros con queso Idiazabal

Torrijas crujientes

Vino Selección

35€

## Selección45

Ensalada de bacalao y copos de bonito deshidratado con pimiento artesano

Mini croquetas artesanas 4 sabores

Nuestro bacalao al pil pil ½

y

Centro de solomillo 5ª planta ½

Milhojas "roto" con crema y frutas del momento

Vino Selección

45€

## Selección55

Tosta de foie fresco con cebolla caramelizada y PX

Langostinos de la 5ª planta

Nuestro bacalao al pil pil ½

y

Cochinillo 87º lacado con panceta y piñones ½

Mousse de chocolate amargo con polvo de almendras y jalea de rosas

Vino Selección

55€

Precio por cubierto, IVA no incluido.

Se sirve por mesa completa, mínimo 4 personas, previa reserva.