



HORARIO / SCHEDULE 13.00 - 16.00
LUNES A VIERNES / MONDAY TO FRIDAY



restau -rante 476

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- Huevos rotos con chistorra, Padrón y patata panadera / Eggs with spanish sausage, Padrón pepper and baked potatoes 10.00€
- Croquetas caseras de jamón ibérico / Homemade iberian ham croquettes 10.00€
- Croquetas caseras de marisco / Homemade seafood croquettes 12.00€
- Espárragos plancha con provolone y piquillo / Grilled asparagus with provolone and roasted red pepper 14.00€
- Tartar de atún rojo con wakame y sandía / Red tuna tartar with wakame and watermelon 16.00€
- Tabla elba de picoteo (variada tabla de embutidos, jamón, quesos y aceitunas) / Talbe of snacks (varied board of sausages, ham, cheeses and olives) 18.00€

IVA incluido / VAT included



SABROSO, ALIÑADO Y SALUDABLE / TASTY, DRESSED AND HEALTHY

- Cuchara del día / Soup of the day 10.00€
- Ensalada Eco ELBA (Brotos tiernos, espárrago blanco, cebolla frita, zanahoria, cherry, pepino, huevo, queso de oveja curado aderezado con vinagreta francesa) / Eco salad ELBA (Young sprouts, white asparagus, fried onion, carrot, cherry, cucumber, egg, cured sheep's cheese dressed with french vinaigrette) 10.00€
- Ensalada César (Lechuga romana, pollo crispí, croutones de pan, Parmesano y salsa César ligera) / Caesar salad (Romaine lettuce, crispy chicken, bread croutons, Parmesan and light Caesar sauce) 12.00€
- Ensaladilla rusa con ventresca y crujiente de trigo / Russian salad with tuna belly & crispy wheat ... 12.00€
- Ensalada de burrata con tomate confitado con pesto rosso / Burrata salad with confit tomato with pesto rosso 17.00€

////////////////////////////////////

PASTA & CO.

- Penne rigatte boloñesa / Penne rigatte bologine 12.00€
- Taglietelle con gambón y salsa cremosa de marisco / Taglietelle with prawns and creamy seafood sauce 14.00€
- Rissoto de setas y trigueros / Mushroom and wild asparagus risotto 14.00€
- Arroz caldoso de marisco con langostinos, sepia y mejillones / Soft seafood rice with prawns, cuttlefish and mussels 18.00€

////////////////////////////////////

HORNO Y GUISO / OVEN AND STEW DEL MAR / FROM THE SEA

- Pescado del día (servido con verduras de temporada y patatas asadas) / Fish of the day (served with seasonal vegetables and roasted potatoes) 18.00€
- Salmón asado (con pisto de calabaza, calabacín y trigo sarraceno) / Roasted salmon (with pumpkin, zucchini and buckwheat ratatouille) 19.00€
- Lubina tricolor a la plancha (sevida con tallarín de calabacín y salteado de tomates cherry) / Grilled tricolor seabass grilled (served with zucchini noodles and sautéed cherry tomatoes) 22.00€

DE LA TIERRA / FROM THE EARTH

- Contramuslo de pollo a la pepitoria (salsa cremosa de almendras y azafrán) / Chicken thigh pepitoria style (creamy almond and saffron sauce) 18.00€
- Presa a baja temperatura con mojo rojo canario y patata asada / Pork dam at low temperature with canary red spicy sauce and roasted potato 22.00€
- Solomillo de ternera (servido con patata asada y mantequilla de hierbas) / Beef tenderloin (served with roast potato and herb butter) 28.00€

////////////////////////////////////

PLACERES DULCES / SWEET DELIGHTS

- Arroz con leche y canela / Sweet milk rice and cinammon 6.00€
- Surtido de helados / Assortment of ice creams 6.00€
- Fruta cortada servida con sorbete / Sliced fruit served with sorbet 8.00€
- Tarta de nueces / Nuts tart 9.00€
- Brownie con helado de vainilla / Brownie with vanilla ice cream 9.00€

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Por favor, diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto / This establishment has information regarding the presence of allergens in our products available for consultation. Please contact our staff for more information.