

RESTAURANT



Terraza La Erilla



ENTRADAS

Ensalada de pulpo al ajillo	18,00€
Ensalada mixta	13,50€
Flor de endivia con salmón y queso azul	14,00€
Aguacate con mango y ahumados templados	16,50€
Espárragos blancos a La Erilla	11,50€
Tomate aliñado con melva y aceituna negra	13,00€
Salmorejo con migas de bacalao y pan ilustrado	12,50€
Tartar de salmón	14,50€
Remojón del Valle de Lecrín	13,50€
Lomo en orza adobado y marinado	14,50€



DEL MAR

Atún al ajillo picantón al estilo La Erilla	15,50€
Atún asado con picada de cebolla y pimientos	15,50€
Bacalao a la Andaluza	14,90€
Bacalao a la pasta orly con chocolate y avellanas	18,00€
Langostinos picantes con piquillo al mojo de ajos	15,50€
Merluza con almejas y langostinos a la marinera	14,50€
Almejas salteadas con virutas de jamón	15,00€
Calamar nacional	21,50€
Dorada a la espalda con ajos tiernos y frutos del mar	18,50€
Paella de pescado y marisco (PAX)	22,50€
Arroz caldoso de pescado y marisco (PAX)	22,50€



DE LA TIERRA ANDALUZA

Sopa castellana	10,00€
Secreto Ibérico con huevos estrellados al Pedro Ximénez	18,50€
Revuelto de espárragos Trigueros con jamón serrano	13,50€
Alcachofas con jamón, ajitos y almejas	15,00€
Pechuga de pollo a la plancha con patatas y verduras	13,50€
Carrilleras Ibéricas Confitadas a baja Temperatura al Oporto	15,50€
Rabo de toro a la Andaluza al blanco de Montilla	22,00€
Entrecot de ternera a la parrilla, a la pimienta o a la crema de nata	26,50€
Solomillo de ternera / parrilla con pimienta verde / roquefort	17,00€
Presa ibérica con aceite de trufa con patatas	18,00€
Espaguetis a la boloñesa / carbonara	12,00€
Paella mixta o de verduras (PAX)	22,50€
Arroz caldoso mixta o de verduras (PAX)	22,50€

ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE
DE INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS
E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
REGLAMENTO (EU) 1169/2011

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO
PERSONAL

ALÉRGENOS



RESTAURANT



Terraza La Erilla

DISHES

Garlic and octopus salad	18,00€
Mixed salad	13,50€
Endive flower filled with salmon and blue cheese	14,00€
Avocado with mango and smoked mushrooms with Moscatel	16,50€
White asparagus with mayonnaise	11,50€
Seasoned tomato with mackerel and black olives	13,00€
“Salmorejo” a cold soup with cod crumbs in “La Erilla” olive oil and garnish of bread	12,50€
Salmon tartar	14,50€
“Remojón del Valle de Lecrín” traditional orange	13,50€
Sliced pork marinated with “La Erilla” olive oil	14,50€

OF THE SEA

Garlic tuna with pickled spiced garlic “La Erilla-style”	15,50€
Roast tuna with onion and garlic picada, and Guernika peppers	15,50€
Cod Andalusian style	14,90€
Orly cod pasta with chocolate and hazelnut on red sauce	18,00€
Spicy prawns with piquillo peppers and garlic mojo	15,50€
Hake with clams and prawns in marinara style	14,50€
Sautéed clams with ham shavings	15,00€
National squid	21,50€
Sea bream on the back with tender garlic and seafood	18,50€
Fish and seafood paella (PAX)	22,50€
Soupy rice with fish and seafood (PAX)	22,50€

FROM THE ANDALUSIAN LAND

Castilian Soup	10,00€
Iberian secreto with fried eggs and Pedro Ximénez reduction	18,50€
Scrambled of asparagus with Serrano ham	13,50€
Artichokes with ham, garlic, and clams	15,00€
Chicken breast with potatoes and vegetables from Nigüelas	13,50€
Iberian cheeks confit at low temperature in port	15,50€
Wine Andalusian oxtail in Montilla white	22,00€
Wine grilled Pajuna beef entrecôte, with pepper or cream sauce	26,50€
Grilled beef tenderloin with green pepper or roquefort cheese with potatoes.....	17,00€
Iberian presa with truffle oil and potatoes	18,00€
Spaghetti bolognese / carbonara	12,00€
Mixed paella or vegetable paella (PAX)	22,50€
Mixed or vegetable brothy rice (PAX)	22,50€

CHECK OUR ALLERGEN MENU

