

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón de bellota, tomate natural y pan de hogaza.

Iberian Cured Ham with Tumaca

Iberian ham with oil, tomato and crusty white bread



24.00 €

ENSALADILLA EBOLI

Ensaladilla Eboli de Anguila ahumada, mayo kewpie, huevos, piparras y carbón de aceituna negra.

Eboli Salad

Smoked eel salad with kewpie mayo, roe, piparras (pickled sweet chili) and black olives.



15.00 €

CROQUETA JAMÓN IBÉRICO

con crujiente de cecina, papada, ajo negro y tomate seco.

Iberian Ham Croquettes

with crunchy cured meat, pork jowl, tomato and black garlic.



04 Uds

8.50 €

08 Uds

16.00 €

CROQUETAS DE CHIPIRÓN

quisado en su tinta con alioli de aguacate.

Squid ink baby croquette

stew in its ink, with avocado aioli.



04 Uds

10.00 €

08 Uds

20.00 €

CROQUETA DE RABO DE TORO

estofado con cebolla caramelizada y crujiente salado.

Oxtail Croquette

with caramelized onion emulsion and its savory crunch.



04 Uds

8.50 €

08 Uds

16.00 €

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO XL

con aliño de tomate azul y pan de cristal

XL Cantabrian anchovies

with blue tomato vinaigrette on crispy cristal bread



04 Uds

9.00 €

08 Uds

17.00 €

CHIPIRONES DE ANZUELO

Chipirones fritos, pepitoria de curry amarillo, perlas de lima-limón y crema ahumada de chili.

Hook-caught baby squid

Fried baby squid, yellow curry pepitoria, lime-lemon pearls and smoky chili cream.



19.00 €

FOCACCIA DE BURRATA

Burrata, focaccia cristalina, tapenade de tomate seco, rúcula y AOVE.

Burrata Focaccia

Burrata, crispy focaccia, sun-dried tomato tapenade, rocket and extra virgin olive oil.



14.00 €

BRIOCHE DE SALMÓN AHUMADO

Bocado de salmón ahumado, espinacas baby, cebolla morada, encurtidos y mayonesa de yuzu.

Smoked salmon brioche

Smoked salmon bite, baby spinach, red onion, pickles and yuzu mayonnaise.



16.00 €

HUEVOS ROTOS CON CREMA DE TRUFA NEGRA Y JAMÓN IBÉRICO

Láminas de patatas trufadas con huevos de corral y lascas de jamón ibérico.

Broken eggs with black truffle cream & iberian ham

Truffled potato slices with free-range eggs and Iberian ham shavings.



15.00 €

ENSALADA CÉSAR

Mézclum de lechugas, pechuga de pollo crujiente, queso parmesano y salsa César.

Caesar Salad

Mixed Lettuce, crispy chicken breast, parmesan cheese and Caesar dressing.



13.00 €

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA EBOLI GASTRO

Carne de chuletón Angus, cheddar, bacon, pepinillo tomate, cebolla, mayo de kimchie y hoisin, y parmesano

Grilled Beef Gastro Burguer

Angus rib steak, cheddar, bacon, gherkin, tomato, onion, kimchi mayo and hoisin sauce, finished with Parmesan.



16.00 €

SANDWICH PRINCESA

Pollo a baja temperatura, mix de brotes tiernos, tomate, bacon, queso y mahonesa ahumada de aceituna negra

Princess Sandwich

Low-temperature chicken, tender leaf salad, tomato, crispy bacon, cheese, and smoked black olive mayonnaise



14.00 €

WOK DE SALMÓN

Verduras salteadas con soja y salmón fresco

Fresh Salmon Wok

Sauteed vegetables with soya sauce and fresh salmon



17.00 €

TORREZNO CRUJIENTE

Torrezno de cochinitillo confitado, demi-glace agridulce de hierbas, mix de brotes y lima.

Crispy "Torrezno"

Confit suckling pig torrezno, sweet-and-sour herb demi-glace, mixed sprouts and lime.



18.00 €

ENTRECOT DE TERNERA MADURADA A LA BRASA 25.00 €

Entrecot de ternera madurada a la brasa con papás arrugas y mojo

Matured Beef Entrecôte

Grilled beef entrecôte with wrinkled potatoes and mojo



PULPO DE ROCA BRASEADO AL VINO TINTO

Pulpo glaseado al vino tinto, parmentier cítrica de pimienta amarillo y cremoso de ajo negro.

Rock octopus braised in red wine

Red-wine glazed octopus, citrus yellow-pepper parmentier and black garlic cream.



24.00 €

TERRAZA

EL PATIO gastroBAR

PRIMAVERA

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRAMBUESA	6.50 €
Chocolate coulant with raspberry Ice Cream	
TARTA DE QUESO	7.00 €
Tarta de Queso cremosa con coulis de frutos rojos	
Creamy Cheesecake	
Creamy cheesecake with red fruit coulis	
MIGAS DE CHOCOLATE ÉBOLI	7.00 €
Chocolate, frambuesa, sopa de vainilla y yogur con grosellas.	
EBOLI chocolate crumbs	
Chocolate, raspberry, vanilla "soup" and yogurt.	
LINGOTE DE LECHE MERENGADA	7.00 €
Torrija templada de pan brioche, infusionada y caramelizada, con helado de canela.	
"Leche merengada" bar	
Warm brioche-bread French toast, infused and caramelized, served with cinnamon ice cream	

DESAYUNOS Y MERIENDAS

NUEVO

MEDITERRÁNEO*	4.00 €
Café o Infusión, tostada con mantequilla y mermelada o pan tumaca con AOVE o bollería del día.	
Mediterranean	
Coffee, toast with butter & jam or tumaca toast with olive oil or daily pastry.	
AMERICANO*	8.00 €
Café, zumo de naranja, huevos al gusto y bacon.	
American	
Coffee, fresh orange juice, eggs and bacon	
SALUDABLE*	6.00 €
Café con leche a elegir o infusión, copa de yogurth vegetal con muesli, miel, frutos secos y semillas.	
Healthy	
Coffee with soya drink or tea, cup, with yogurth, muesli, nuts and seeds.	
EXTRA ZUMO DE NARANJA	2.50 €
Extra fresh orange juice	
FRUTA NATURAL PREPARADA	2.50 €
Extra fresh fruit	
PINCHO DE TORTILLA	4.00 €
Piece of Spanish Omelette	

PLATOS INFANTILES

CROQUETAS CASERAS Y FINGERS DE POLLO	12.00 €
Homemade Croquettes and Chicken fingers	
HAMBURGUESA AMERICANA	14.00 €
American Burguer	
PIZZA PRINCESA DE ÉBOLI	13.00 €
Artisan Pizza Princess of Eboli	
QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO CON PATATAS	12.00 €
Ham and Cheese Quesadillas with french fries.	

POSTRES INFANTILES

TARTA OREO	6.00 €
Oreo Cheesecake	
BROWNIE CON HELADO	6.00 €
Brownie with Vainilla Ice Cream	
DÚO CHOCO Y VANILLA	4.00 €
Chocolate and Vainilla Ice Cream Duo	

BOLLERÍA / COOKIE	2.50 €
Pieza de Bollería / Galleta	
SANDWICH MIXTO	7.00 €
Jamón, queso edam y patatas fritas	
Suplemento Huevo + 1.00€	
Mixed Sandwich	
Ham, Cheese and Chips	
Supplement Fried egg + €1.00	
SANDWICH PRINCESA	14.00 €
Pollo a baja temperatura, mix de brotes tiernos, tomate, bacon, queso y mahonesa ahumada de aceituna negra	
Princess Sandwich	
Low-temperature chicken, tender leaf salad, tomato, crispy bacon, cheese, and smoked black olive mayonnaise	
SANDWICH EBOLI	15.00 €
Pan integral, salmón, lechuga, tomate, aguacate y queso fresco.	
Eboli Sandwich	
Whole grain sandwich with smoked salmon, lettuce, tomato, avocado, and fresh cheese	
TOSTA JAMÓN IBÉRICO	5.00 €
Pan recién horneado, jamón ibérico, tumaca y AOVE	
Iberian Ham Mollete	
Toast, iberian cured ham, tumaca, spanish olive oil	

ALÉRGENOS



Room Service: se aplicará un recargo del 10% sobre los precios mostrados en carta. Pedido mínimo: 10€
Horario: Lunes a Sábado de 09:30 a 22:00 h · Domingos y Festivos de 10:00 a 15:15 h..