


Entrantes

Rollitos Vietnamitas

Rollitos vietnamitas de ternera crujientes sobre hojas de cogollos, menta y salsa de curry rojo, coco y cacahuete / Vietnamese beef rolls on leaves, mint and red curry sauce, coconut and peanut.

10€      

Jabugo, pan de coca y tomate de colgar

Jamón de Jabugo, pan de coca artesano, tomate de colgar, aceite de oliva y sal de Oshima / Jabugo ham, bread, tomato, olive oil and Oshima salt.

18€ 

Croquetas de calamar en su tinta yuzu

Croquetas de calamar en su tinta con mayonesa de yuzu y huevas de salmón / Squid croquettes with yuzu mayonnaise, sriracha and tobiko. (4 piezas / pieces)

10€    

Atomic Chicken Wings

Alitas de pollo adobadas con nuestra salsa secreta picante y dulce a la vez / Chicken wings marinated with our secret sauce, spicy and sweet.

10€  

Parmentier trufada con foie y sisho

Parmentier de patata al caliu trufada, huevo a baja temperatura, aceite trufado, foie y sisho / Parmentier potato, egg at low temperature, truffle oil, foie, bread and sisho.

15€    

Ensalada de Pato del Penedés

Ensalada de mango y jamón de pato del Penedés, cebolla de Figueres, pipas de calabaza, berenjena teriyaki y salsa de yogurt thai / Mango and Penedés duck ham salad, Figueres onion, pumpkin seeds, aubergine teriyaki sauce and yogurt thai

13€   

Queso de cabra y violetas

Timbal con tibia de queso de cabra, pimiento escalivado, aguacate, cebolla crujiente, canónigos y vinagreta de violetas / salad with warm goat cheese, roasted peppers, avocado, fried onions, lettuce and violet vinaigrette.

12€   



Sushis i Nigiris

Hot and Crispy



Hot & Crispy roll de pescado (según mercado), mango, mayonesa de kim-chee y sésamo / Hot & Crispy fish roll, mango, mayonnaise kimchio and sesame. (8 piezas / pieces)

13€      

Maki sushi de aguacate, pepino, mango, fresas y mayonesa japonesa / Maki sushi with avocado, cucumber, mango, strawberries and Japanese Mayonnaise. (8 piezas / pieces)

8€   

Fish roll de salmón, queso crema, aguacate, mango, mayonesa de wasabi, mizuno y teriyaki / Fish roll salmon, chesse cheese, avocado, mango, wasabi mayonnaise, Mizuno and Teriyaki. (8 piezas / pieces)

15€     

Cubos de arroz

Cubos de arroz crujiente con atún picante y cebollino / Crispy rice cubes with spicy tuna and chive. (8 piezas / pieces)

16€     



Surtido de sushis

Surtido de sushis y nigiris Elephant (20 piezas variadas) / Assortment of sushi and nigiri Elephant (20 varied pieces).

45€     


Nigiri Brie

Nigiri de queso brie, miel de romero y nueces / brie cheese nigiri, rosemary honey and nuts. (2 piezas / pieces)

4€  

Nigiri Atún

Nigiri atún, foie caramelizado y reducción de Pedro Ximenez / tuna, caramelized foie and Pedro Ximenez reduction. (2 piezas / pieces)

7€  

Arroces y pastas




Risotto de boletus, trufa y foie

Risotto de boletus confitados, trufa de invierno y foie a la parrilla / Boletus confit risotto, winter truffle and grilled foie.

14€  

Falso risotto de Parmesano y pesto

Falso risotto de sémola de trigo con crema de parmesano y pesto / False risotto of semolina with parmesan and pesto cream.

13€   

Yakisoba con pollo crujiente

Crispy chicken soba con verduras de temporada, shitake, cebolla japonesa y sésamo / Crispy chicken soba with seasonal vegetables, shiitake, Japanese onion and sesame.

14€     



MOSTASSA / MOSTAZA
MUSTARD



OUIS / HUEVOS
EGGS



MOLLUSCS / MOLLUSCOS
MOLLUSCS



CRUSTACIS / CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



SOJA / SOJA
SOJA



CACAHUETES /
CACAHUETS /
PEANUTS



FRUTOS DE CÁSCARA /
FRUITS DE CLOSCA
NUTS



CONTÉ GLUTEN / CONTIENE
GLUTEN / CONTAINS GLUTEN



PEIX / PESCADO
FISH



LACTIS / LACTEOS
CONTAINS MILK



API / APIO
CELERY



GRANS DE SESAM /
GRANDS DE SESAMO
SESAME



ALIHAMIGUES /
TRAMUSSOS /
LUPINS



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS / DIOXIDE
DE SOFRE I SULFITS /
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES

De la Tierra ...

Tartar de buey al estilo Oriental

Steak tartar de buey cortado a cuchillo con sus tostaditas / Beef tartare knife-cut with toast

16€     

Hamburguesa de Rabo de toro

Burguer bull melosa de rabo de toro, mayonesa de su jugo, rúcula, queso cheddar y pan de brioche / Burger bull cooked at low temperature, juice mayonnaise, arugula, cheddar cheese and brioche bread.

16€    

Pato del Penedés con salsa hoisin

Magret de pato del Penedés con piña asada al ron con especias, salsa hoisin y cebolleta fresca / Duck with roasted pineapple rum, species, hoisin sauce and fresh chives.

15€  

Vaca vieja al Café de Paris

Entrecot de vaca vieja a la parrilla de carbón con salsa al Café de Paris y patata paja / Beef sirloin "Café de Paris" style with potatoes.

23€  

Butter Chicken

Pollo de corral con garam masala y cúrcuma acompañado de arroz basmati / Free-range chicken with garam masala and turmeric accompanied with basmati rice

10€ 

Del Mar ...

Tartar de atún Elephant

Tartar de atún rojo con fresones de temporada, mango y wasabi / Tuna tartare with seasonal strawberries, mango and wasabi.

16€   






Tartar de salmón y crujiente de alga

Tartar de salmón sobre crujiente de alga nori, ikura, guacamole y germinados / Salmon tartar on crispy nori, ikura, guacamole and sprouts.

14€     

Tataki de atún, guacamole y kikos

Tataki de atún rojo marinado en tosa-zu, guacamole, kikos, salsa teriyaki y sichimi togarashi / Tuna tataki marinated in tosa-zu, guacamole, kikos, teriyaki sauce and sichimi togarashi.

16€     

Bacalao en miso blanco

Bacalao marinado en miso blanco cocido en parrilla de carbón y hajikami / Cod marinated in white miso cooked on grill and Hajikami

18€   

Calamares con mayonesa de lima

Anillas de calamar koyari rebozadas en panko, sichimi y mayonesa de yuzu y menta / Koyari squid rings fried in panko, shichimi and yuzu-mint mayonnaise.

13€   

Postres









Locura de chocolate

Locura de chocolate (5 texturas de chocolates) / Chocolate Madness (5 textures of chocolates)

7€     

Sablé de Giandua

Sablé de giandua, frutos secos, naranja confitada y crumble / Giandua sablé, nuts, candied orange and crumble

7€         

Canelones de membrillo

Canelones de membrillo relleno de requesón y sopa de fresas / Quinçe cannelloni stuffed with cottage cheese and strawberry soup

7€         

Cheesecake con frutos rojos

Crema de queso con chocolate blanco, cookies y frutos rojos / Cheesecake with white chocolate, cookies and berries.

7€    

Coulant de chocolate Belga

Coulant de chocolate belga relleno de chocolate blanco con helado de coco / Belgian chocolate coulant filled with white chocolate and coconut ice cream.

7€      



Elephant
RESTAURANT & LOUNGE
BARCELONA