



...2026

Menú Esencia

Snacks

Nuestro capuchino: **Sopa de cebolla al Pedro Ximénez** con espuma de queso

Panipuri de **Foie mi cuit** con piña agri dulce y turrón de almendras

Tarta de **membrillo** al vino tinto y crema cítrica de leche cruda

Croqueta de **jamón ibérico de bellota** del Valle de los Pedroches

Steak tartar de **vaca retinta** sobre pan hojaldrado, encurtidos, mostaza y trufa

Maridaje con **Manzanilla Pasada en rama de Bodegas del Río (Sanlúcar)**

Pan artesano de larga fermentación y Aceites de oliva virgen extra

Menú

Tartar de **atún rojo**, ajo blanco malagueño de almendras y mango de la axarquía

Albóndiga de rabo de toro glaseada con su jugo especiado,
cebolleta miso y melocotón anisado

Chorizo picante, puré robuchón, migas de pimentón y trufa

Corvina del estrecho, chirivía y guiso meloso de sepia y pescado de roca

Naranja, pomelo, miel y jengibre

Milhoja de tejas de **almendras malagueñas**, praline de avellana y Pedro Ximénez solera 1982

Mignardises

Menú Corto 80

Maridaje de Vinos Consultar. Bebida no Incluida

El menú degustación sólo se sirve a mesa completa

Si tiene alguna alergia o intolerancia rogamos nos informe

MICHELIN
2026



...2026

Menú Caminos del Sur

Snacks

Nuestro capuchino: **Sopa de cebolla al Pedro Ximénez** con espuma de queso
Panipuri de **Foie mi cuit** con piña agri dulce y turrón de almendras
Tarta de **membrillo** al vino tinto y crema cítrica de leche cruda
Gilda andaluza de melón, vermouth, **boquerón en vinagre** y tomate cherry semiseco
Steak tartar de **vaca retinta** sobre pan hojaldrado, encurtidos, mostaza y trufa
Gofre ibérico de **manitas de cerdo** con harissa
Croqueta de **jamón ibérico de bellota** del Valle de los Pedroches
Buñuelo aéreo de **pulpo** guisado en su tinta con crema cítrica de lima
Maridado con **Manzanilla Pasada en rama de Bodegas del Río (Sanlúcar)**

Pan artesano de larga fermentación y Aceites de oliva virgen extra

Menú

Tomate del terreno pasificado, queso cremoso con aromáticas de campo y gazpacho verde
Tataki de ventresca de atún rojo a la parrilla, pisto asado, mostaza y encurtidos
Canelón de **pato azulón** gratinado, foie mi cuit y trufa
Chorizo picante, robuchón, yema de huevo, migas de pimentón y trufa
Rape, gazpachuelo malagueño, patata confitada y vino Viña AB
Molleja de ternera a la brasa, jugo de ternera especiado, calabaza y naranja
Naranja. pomelo, miel y jengibre

Bizcocho de **algarroba especiado**, higo seco, crema citrica y helado de caramelo salado
Milhoja de tejas de **almendras malagueñas**, praline de avellana y Pedro Ximénez solera 1982

Mignardises

Menú Largo 105

Maridaje de Vinos Consultar. Bebida no Incluida
El menú degustación sólo se sirve a mesa completa
Si tiene alguna alergia o intolerancia rogamos nos informe

MICHELIN
2026

¡Bienvenidos a Casa Eladio!

Restaurante Casa Eladio fue fundado en 1965 por mi abuelo Eladio Cabello Serrano. Comenzó siendo una *casa de comidas* donde se daban menús diarios a más de 300 personas.

En 1979, mi padre, Jose Eladio Cabello Santaella, se hizo cargo del negocio y con él fué evolucionando hacia *un restaurante* de cocina tradicional.

Tras formarme en la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga) y pasar varios años trabajando por todo el territorio nacional en 2017 asumí el gran reto de ser la tercera generación de la familia a cargo del restaurante.

Y ahora, desde hace unos años, también forma parte de este proyecto mi hermano Jose Eladio Cabello Jiménez.

Sin lugar a duda, mi gran inspiración y la persona que más me influyó en mi forma de entender la cocina ha sido Daniel López del Restaurante Kokotxa en Donosti.

-.Un restaurante con más de 50 años de historia -

El de 8 de abril de 2017 abrió las puertas un reformado Restaurante Casa Eladio.

Siendo la base de nuestra filosofía conocer la materia prima, sus ricas variedades y su temporada óptima, e inspirándonos en el recetario andaluz, os proponemos este nuevo restaurante gastronómico con una mirada en la cocina tradicional.

Tome asiento y disfrute de la experiencia.



!Siempre debemos recordar de donde venimos para saber a donde queremos llegar!

Carlos Cabello

Entrantes

Tartar de Atún Rojo, 29
ajo blanco malagueño de almendras, brotes tiernos y mango

Sardina de nuestras costas ahumada 20
gazpacho verde, tomate deshidratado
y cremoso de hierbas silvestres

Gamba blanca de Marbella 27
jugo de sus cabezas, cebolleta encurtida y salsa cítrica de ají amarillo

Pez Limón acevichado 27
crema cítrica de hinojo silvestre y aceitunas aloreñas aliñadas

Albóndigas de rabo de toro 29
glaseadas con su jugo especiado, cebolleta miso y melocotón anisado

Flor de apio nabo 20
mantequilla de salvia y salsa barbacoa de dátiles y ajo negro

Tataki de ventresca de atún rojo a la parrilla 28
pisto asado, mostaza y encurtidos

Canelón de pato azulón gratinado 31
foie mi cuit y trufa

Tradicionales de la Casa desde 1965
Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches 28

Croquetas de jamón ibérico de bellota 6 unid. 24

Gamba blanca de Marbella al ajillo (Pilpil) 24

IVA Incluido

Nuestros platos pueden ser modificados en función de temporada y disponibilidad
Servicio de Pan, aceite y aperitivo 3,50€

Principales

Morrillo de atún rojo a baja temperatura Apio nabo asado, puerro asado y encurtidos	36
Rodaballo coliflor asada y crumble salado de avellanas, albahaca y miel de caña	31
Lubina chirivía y guiso meloso de jibia y pescado de roca	34
Rape gazpachuelo malagueño, patata confitada y vino Viña AB	33
Pescado del día Hinojo, almendra y alga codium	29
Presa Ibérica de bellota a la parrilla puerro rustido, seta shimelli al ajillo, manzana ácida y mostaza	31
Pichón de Bresse risotto de trigo sarraceno y buñuelo de paté de sus interiores	38
Paletilla de cordero lechal glaseada milhoja de tubérculos asados, miel de caña y cremoso de queso cítrico	38
Carrilleras de cerdo ibérico confitadas en manteca colorá remolacha asada, vino tinto especiado y quinoa crujiente	29
Solomillo de Vaca madurado jugo de ternera especiado, calabaza y naranja	33

Guarnición

Verduras de temporada a la Parrilla	8
Puré de patata Robuchón con trufa	9
Patatas fritas	7