

# Entradas

• <b>Rabas</b> Calamar a la marinera con lactonesa.	\$580
• <b>Langostinos</b> Apanados con alioli verde.	\$560
• <b>Papas Fritas GRAN ELE</b> Cheddar, panceta crocante y cebollín.	\$420

## EMPAÑADAS DE LA CASA

**\$80**

- **De carne estilo salteño**  
carne de ternera y sus especias.
- **Del campo**  
Pollo, morrón & cebolla.

- **Jamón y Queso Criollo.**

- **Fugazzeta**  
Cebolla, muzarella y orégano.

# PIZZAS

*Al horno de barro*

## Clásicas

Las de siempre

<b>TRADICIONAL</b> Jamón y queso mozzarella	\$380/\$560
<b>ESPECIAL</b> Mozzarella + jamón cocido + morrones + huevo	\$450/\$590
<b>DOBLE MOZZARELLA</b> Salsa de tomates + mozzarella + orégano + olivas	\$410/\$620
<b>NAPOLITANA</b> Mozzarella + tomate fresco + ajo + olivas verdes	\$450/\$700
<b>FUGAZZETA</b> Mozzarella + cebolla + olivas negras	\$445/\$600

## Premium

Elaboradas con ingredientes de primera calidad

<b>PALMITOS</b> Mozzarella + jamón + palmitos + salsa golf.	\$530/\$790
<b>CALABRESA</b> Mozzarella + longaniza calabresa + morrones	\$500/\$730
<b>RÚCULA &amp; JAMÓN CRUDO</b> Mozzarella + parmesano + olivas negras	\$560/\$820
<b>MAR &amp; MONTAÑA</b> Mozzarella + hongos + langostinos + alioli verde	\$570/\$840
<b>CINCO QUESOS</b> Mozzarella + cheddar + criollo + queso azul + sardo	\$550/\$760
<b>SICILIANA</b> Salsa de tomate + anchoas + tomate perita + orégano + balsámico	\$470/\$740

## De la casa

<b>ELE</b> Mozzarella + papas fritas + panceta + huevo frito	\$580/\$820
<b>BOLOGNESE</b> Mozzarella + salsa bolognesa + crema de perejil	\$470/\$710
<b>DON DIEGO</b> Mozzarella + panceta ahumada + pimientos asados + huevo	\$490/\$780
<b>DOBLE ELE</b> Mozzarella + jamón cocido + papas fritas + cheddar + cebollín	\$540/\$770
<b>CHICKEN PIZZA</b> Mozzarella + pollo frito + verdeo + sesamo	\$510/\$760
<b>TI-JUANA</b> Mozzarella + jamón crudo + queso azul + siracha	\$560/\$810
<b>HAWAIANA</b> Mozzarella + jamón + ananá caramelizada	\$480/\$780
<b>EL CUARTITO</b> Mozzarella + tomate + queso azul + ajo + perejil + palmito + salsa golf	\$570/\$800

# POSTRES

• <b>FLAN CLÁSICO DE VAINILLA</b> Caramelo & crema	\$240
• <b>BROWNIE CON NUECES &amp; HELADO</b> Frutos rojos, crema de frutilla & merengue	\$320
• <b>VOLCÁN CALIENTE DE DULCE DE LECHE</b> Crema helada & frutos rojos	\$400
• <b>CRÊME BRÛLÉE</b> Con bay biscuit.	\$290
• <b>CREMA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO</b> Con praliné & moras.	\$350

<b>• HELADOS ARTESANALES DEL VIENTO</b> Chocolate, dulce de leche, frutilla y americana	1 BOCHA \$140 2 BOCHAS \$240
<b>• FRUTAS FRESCAS - PARA COMPARTIR -</b> Con salsa de moras & helado	\$420
<b>• ENSALADA DE FRUTAS NATURAL</b> De estación	\$290
<b>• DEGUSTACIÓN DE NUESTROS POSTRES</b> (2 PERSONAS)	\$780
<b>• CHEESECAKE DE MARACUYÁ</b> Con base de oreo.	\$380

# ELE PIZZA

