

el Eslabón

Cocina-Bar & Amigos

Tapas

Anchoa de Santoña, queso tierno sin lactosa y cherrys aliñados con dátiles	3,50€
Croquetas de rabo de toro	6,80€
Huevo trufado con boletus, espuma de patata y virutas de jamón	6,50€
Nuestra ensaladilla rusa, Gilda de Cantábrico y ventresca de bonito	8,90€

Vegetales & ensaladas

Tempura de verduras a la miel & salsa romesco	9,50€
Ensalada César con pechuga de pollo crujiente en panko, salsa César, aguacate, queso parmesano, pepino & nueces	11€
Ensalada Cabrales (Espinacas, canónigos, queso cabrales, manzana, pera, granada, pipas & vinagreta de frutos rojos)	11€
Poké de atún con aguacate, granada, edamame, wakame, cebolla crujiente & mahonesa de wasabi. Todo sobre arroz sushi	11,50€
Poké de salmón con mango, aguacate, pepino, cebolla morada, zanahoria, manzana, cilantro, arroz sushi & mahonesa de sriracha	11,50€
Salmorejo cordobés con helado de parmesano	7€
Vegan Burger. Hamburguesa beyond meat, lechuga batavia, queso Scamorza, cebolla morada, pepinillo agridulce Alemán, salsa Eslabón ahumada y pan de sésamo	11,50€

Aguacate a la parrilla con carabineros y su reducción	17,90€
---	---------------

Quesos

Tabla de quesos variados con membrillo & nueces (trufado, Idiazábal, reserva, roquefort y pimentón)	14€
Burrata trufada con tapenade de tomate & albahaca	13€

Para empezar

Arroz negro con vieiras & Alioli de azafrán	11,50€
Sartén de huevos rotos con jamón, picadillo de chorizo & pimientos de Padrón	8€
Sartén de huevos rotos con chipirones & pimientos de Padrón	8€
Surtido de croquetas caseras con leche fresca (2 de jamón, 2 de boletus, 2 de huevos fritos y 2 de sepia con interior de Ali-olí)	11,90€
Terrina de foie micuit casera, confitura de higos & Pedro Ximénez	17,06€
Risotto de secreto ibérico & boletus a la trufa	11,90€
Morcilla de arroz en tempura con rulo de cabra tostado	8€
Quesadillas de picadillo ibérico & pico de gallo	9,50€
Papas arrugás con mojo picón rojo y verde	7€
Flor de calabacín en tempura rellena de bacalao con salsa miso-kimchi 2und	12,50€
Arroz al wok con shimeji y Pato	16€
Carpacio de ternera pulpa de tomate aliñado y tartuffo de champiñones	12,90€

Pescados

Ceviche de corvina (Aguacate, cebolla morada, lima, cilantro, leche de tigre y ají amarillo)	14€
Pulpo gallego a la parrilla sobre patata revolcón	17,50€
Tartar de atún rojo, aguacate, cebolla morada & sésamo	14€
Lasaña de txangurro rojo en pasta wan-tan & bechamel de coco sobre tallarín de calabacín	14€
Tataki de atún rojo y ajoblanco con salsa sambaizu	17€
2 bao de langostinos crujientes en panko, setas shitake, cebolleta china, cilantro, lechuga, rabanito encurtido y salsa hoisin	9,50€
Gyozas de pulpo y soja thai	11,90€

Carnes

Albóndigas de pollo de corral thai al curry verde (picante) & arroz sushi	11,90€
Costillas asadas melosas, lacadas con salsa ahumada Eslabón & patata baby asada (1/2 costillar)	13,90€
Hamburguesa doble de vacuno madurado (200gr) queso americano, beicon, lechuga batavia, cebolla morada, champiñones, salsa de ají amarillo & pan brioche	11€
Hamburguesa de pollo crujiente, canónigos, queso parmesano, aguacate, beicon, salsa César y pan rústico	10,50€
Cachopo de ternera de aliste relleno de queso Idiazábal y cecina	17,50€
Pluma ibérica a la parrilla con chutney casero de arándanos	17€
Tacos de tinga de pollo (2und.) con chile chipotle, cebolla morada, queso parmesano, cilantro & aguacate (picante)	9,50€
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza Dijon	14,50€
Tacos de solomillo ibérico, con champiñones, cebolla Morada & salsa de yogur griego estilo Indio 2und.	9,50€
Lomo de vaca madurada trinchado 300gr	21,50€
Lomo de vaca madurada trinchado 700gr	38,50€
Lomo de vaca madurada trinchado 1kg	48,50€
Pastel de carrilleras estofadas al Pedro Ximenez, piña glaseada y parmesano	10,50€

Postres

Tarta de queso cremosa con mermelada casera de fresas	6,50€
Tarta de la Abuela, de chocolate, crema, galleta y Lacasitos	6€
Tarta de Oreo casera para 2 pax.	8€
Yogur natural cremoso "los combos" con galleta Lotus de caramelo y arándanos	6€
Brownie de chocolate & nueces con helado de galleta Oreo	6,50€
Tarta Sacher de chocolate sin azúcar y crema de coco	6,50€
Carrot cake, nuestra genuina tarta de zanahoria	6,50€