

# el Eslabón

Cocina-Bar & Amigos

## Tapas

Anchoa de Santoña, queso tierno sin lactosa y cherrys aliñados con dátiles ..... **3,50€**

Croquetas cremosas de vaca madurada, 4 und..... **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 ..... **11€**

## Vegetales & ensaladas

Tempura de verduras a la miel & salsa romesco ..... **10,50€**

Ensalada César con pechuga de pollo crujiente en panko, salsa César, aguacate, queso parmesano, pepino & nueces ..... **12€**

Ensalada Cabrales (Espinacas, canónigos, queso cabrales, manzana, pera, granada, pipas & vinagreta de frutos rojos) ..... **11,50€**

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€**

Vegan Burger. Hamburguesa beyond meat, lechuga báltavia, queso Scamorza, cebolla morada, pepinillo agridulce Alemán, salsa Eslabón ahumada y pan de sésamo ..... **12€**

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

## Quesos

Tabla de quesos variados con membrillo & uva (Idiazabal, trufado, ajo negro, curado, semi sin lactosa y azul) ..... **15,50€**

Burrata trufada con tapenade de tomate & albahaca ..... **13€**

## Para empezar

Arroz negro con vieiras & Alioli de azafrán ..... **13,40€**

Sartén de huevos rotos con jamón, picadillo de chorizo & pimientos de Padrón ..... **8,50€**

Sartén de huevos rotos con chipirones & pimientos de Padrón ..... **8,50€**

Surtido de croquetas caseras con leche (3 de jamón, 2 de boletus y 2 de sepia en su tinta)..... **12,40€**

Terrina de foie micuit casera, confitura de higos & Pedro Ximénez ..... **17,06€**

Risotto de secreto ibérico & boletus a la trufa **11,90€**

Morcilla de Burgos en tempura, queso tostado Majorero y crema de batata ..... **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 y salsa mayo-miso 2 ud ..... **12,50€**

Arroz frito al wok con verduritas, shimeji, trufa y pato ..... **16€**

Carpaccio de ternera pulpa de tomate aliñado y tartuffo de champiñones ..... **12,50€**

Las patatas bravas "A nuestra manera" ..... **8€**

## Pescados

Ceviche de corvina (Aguacate, cebolla morada, lima, cilantro, leche de tigre y ají amarillo)..... **14€**

Pulpo gallego a la parrilla sobre patata revolcón..... **18€**

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 ..... **10,60€**

Gyozas de pulpo y soja thai ..... **13,50€**

Tiradito de lubina, aceite de oliva y cítricos, uva y mango..... **16,50€**

## Carnes

Albóndigas de pollo de corral al curry verde Thai & arroz sushi 🍣 ..... **12,50€**

Costillas asadas melosas, lacadas con salsa ahumada Eslabón & patata baby asada (1/2 costillar)..... **13,90€**

Smash burger con doble de vaca madurada, queso Americano y bacon, con lechuga Batavia, champiñones frescos y salsa de ají amarillo acompañada con nuestro pan brioche ..... **12€**

Hamburguesa de pollo crujiente, canónigos, queso parmesano, aguacate, beicon, salsa César y pan rústico ..... **11,50€**

Cachopo de ternera de Aliste relleno de queso fundente, cebolla confitada, piquillo y cecina ..... **18,50€**

Pluma ibérica a la parrilla con chutney casero de arándanos ..... **18,50€**

Tacos de tinga de pollo (2 und.) con chile chipotle, cebolla morada, queso parmesano, cilantro & aguacate (picante)..... **10,50€**

Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza Dijon ..... **15,50€**

Tacos de trigo de cochinita pibil, salsa raita de yogur y cebolla morada (2 und.)..... **10,90€**

Lomo de vaca madurada 350gr ..... **24,50€**

Lomo de vaca madurada 700gr..... **41,50€**

Chuletón de vaca madurada 1,1kg..... **51,50€**

Carrilleras ibéricas Glaseadas, cacao 90% y parmentier de patata y mantequilla..... **13,40€**

Pollo frito estilo sureño con salsa de maíz dulce y chiles..... **13€**

## 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€**

Natillas caseras de chocolate blanco, bizcocho casero y fruta de la pasión ..... **6,90€**

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€**

Sorbete de frambuesa natural, cava y vodka..... **6,50€**