

el Eslabón

Cocina-Bar & Amigos

Tapas

Anchoa de Santoña, queso tierno sin lactosa y cherrys aliñados con dátiles	3,50€
Mini croquetas de rabo de toro	4,50€
Huevo trufado con boletus, espuma de patata y virutas de jamón	6,50€

Vegetales & ensaladas

Tempura de verduras a la miel & salsa romesco	7€
Ensalada César con pechuga de pollo crujiente en panko, salsa César, aguacate, queso parmesano, pepino & nueces	9,50€
Ensalada Cabrales (Espinacas, canónigos, queso cabrales, manzana, pera, granada, pipas & vinagreta de frutos rojos)	9,50€
Poké de atún con aguacate, granada, edamame, wakame, cebolla crujiente & mahonesa de wasabi. Todo sobre arroz sushi	11€
Poké de salmón con mango, aguacate, pepino, cebolla morada, zanahoria, manzana, cilantro, arroz sushi & mahonesa de sriracha	11€

Quesos

Tabla de quesos variados con membrillo & nueces (trufado, Idiazábal, reserva, roquefort y pimentón)	14€
Burrata trufada con tapenade de tomate & albahaca	11,50€

Para empezar

Arroz negro con vieiras & Alioli de azafrán	8,90€
Sartén de huevos rotos con jamón, picadillo de chorizo & pimientos de Padrón	6,90€
Sartén de huevos rotos con chipirones & pimientos de Padrón	6,90€
Surtido de croquetas caseras (2 de jamón, 2 de boletus y 2 de huevos con foie)	7€
Terrina de foie micuit casera, confitura de higos & Pedro Ximénez	15€
Risotto de secreto ibérico & boletus a la trufa	7€
Morcilla de arroz en tempura con rulo de cabra tostado	6,50€
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.....	8€

Pescados

Ceviche de corvina (Aguacate, cebolla morada, lima, cilantro, leche de tigre y ají amarillo)	11,50€
Pulpo gallego a la parrilla sobre patata revolcona	15€
Tartar de atún rojo, aguacate, cebolla morada & sésamo	11€
Lasaña de txangurro rojo en pasta wan-tan & bechamel de coco sobre tallarín de calabacín	12,50€
Tataki de atún rojo y ajoblanco con salsa sambaizu	17€
Mejillones en caldo de mariscos y coco ligeramente picantes.....	7,9€
2 bao de langostinos crujientes en panko, setas ahítame, cebolleta china, cilantro, lechuga, rabanito encurtido y salsa hoisin	9,5€

Carnes

Albóndigas de pollo de corral thai al curry verde (picante) & arroz sushi	8,5€
Costillas asadas melosas, lacadas con salsa ahumada Eslabón & patata baby asada (1/2 costillar)	11,50€
Hamburguesa doble de vacuno madurado (200gr) queso americano, beicon, lechuga batavia, cebolla morada, champiñones, salsa de ají amarillo & pan brioche	9,50€
Hamburguesa de pollo crujiente, canónigos, queso parmesano, aguacate, beicon, salsa César y pan rústico	9,50€
Cachopo de ternera de aliste relleno de queso Idiazábal y cecina	14€
Pluma ibérica a la parrilla con chutney casero de arándanos	15€
Tacos de tinga de pollo (2und.) con chile chipotle, cebolla morada, queso parmesano, cilantro & aguacate (picante)	7,50€
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.	8,50€
Lomo de vaca madurada trinchado 300gr	18€
Lomo de vaca madurada trinchado 700gr	35€
Lomo de vaca madurada trinchado 1kg	45€
Pastel de carrilleras estofadas al Pedro Ximenez, piña glaseada y parmesano	9€

Postres

Tarta de queso cremosa con mermelada casera de fresas	6€
Tarta de la Abuela, de chocolate, crema, galleta y Lacasitos	5,50€
Tarta de Oreo casera para 2 pax.	7,50€
Yogur natural cremoso "los combos" con galleta Lotus de caramelo y arándanos	5€
Brownie de chocolate & nueces con helado de galleta Oreo	6€
Carrot cake, nuestra genuina tarta de zanahorias	6€
Tarta Sacher de chocolate sin azúcar y crema de coco. Apta para celíacos	6€

Bebidas

CERVEZAS

Grevensteiner de bodega tostada 0,5l.	3€
Cerveza IPA ALL DAY Founders 355 ml.	4€
Cerveza Alhambra Reserva 1925	3€
Cerveza tostada 0,0 Mahou	2,70€

VINOS BLANCOS

René Barbier (semidulce)	15€
Yllera Verdejo frizzante	19€

VINOS TINTOS

Matarromera Crianza, Ribera del Duero	30€
Priox Maximus Roble, Ribera del Duero.....	17€
Viña Mayor Crianza, Ribera del Duero	25€
Glorioso Crianza, Rioja	17€