

**Disfrútanos desde tu casa, reserva nuestros mejores platos en el 91 646 23 16 \***

También puedes escribirnos al [info@restauranteeslabon.es](mailto:info@restauranteeslabon.es)

## Tapas

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

## Vegetales & ensaladas

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

## Quesos

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

## Para empezar

Arroz negro con vieiras & Alioli de azafrán .....	<b>8,90€</b>
Sartén de huevos rotos con jamón, picadillo de chorizo & pimientos de Padrón .....	<b>6,90€</b>
Sartén de huevos rotos con chipirones & pimientos de Padrón .....	<b>6,90€</b>
Surtido de croquetas caseras (2 de jamón, 2 de boletus y 2 de huevos con foie) .....	<b>7€</b>
Terrina de foie micuit casera, confitura de higos & Pedro Ximénez .....	<b>15€</b>
Risotto de secreto ibérico & boletus a la trufa	<b>7€</b>
Morcilla de arroz en tempura con rulo de cabra tostado .....	<b>6,50€</b>
Quesadillas de picadillo ibérico & pico de gallo	<b>9,50€</b>
Papas arrugás con mojo picón rojo y verde...	<b>7€</b>
Flor de calabacín en tempura rellena de bacalao con salsa miso-kimchi 2und.....	<b>8€</b>

## Pescados

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

## Carnes

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

## Postres

Tarta de queso cremosa con mermelada casera de fresas .....	<b>6€</b>
Tarta de la Abuela, de chocolate, crema, galleta y Lacasitos .....	<b>5,50€</b>
Tarta de Oreo casera para 2 pax. ....	<b>7,50€</b>
Yogur natural cremoso "los combos" con galleta Lotus de caramelo y arándanos .....	<b>5€</b>
Brownie de chocolate & nueces con helado de galleta Oreo .....	<b>6€</b>

Tarta Sacher de chocolate sin azúcar y crema de coco. Apta para celíacos .....	<b>6€</b>
Carrot cake, nuestra genuina tarta de zanahorias	<b>6€</b>

## Bebidas

### CERVEZAS

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

### VINOS BLANCOS

René Barbier (semidulce) .....	<b>15€</b>
Yllera Verdejo frizzante .....	<b>19€</b>

### VINOS TINTOS

Matarromera Crianza, Ribera del Duero .....	<b>30€</b>
Priox Maximus Roble, Ribera del Duero .....	<b>17€</b>
Viña Mayor Crianza, Riber del Duero .....	<b>25€</b>
Glorioso Crianza, Rioja .....	<b>17€</b>