

MENÚ DE NAVIDAD 2026

Estas Navidades, la mesa la ponemos nosotros.

Un menú pensado para compartir, brindar y alargar la sobremesa. Buen producto, platos para disfrutar y ese ambiente de El Eslabón que convierte una comida en un buen plan.

COCINA, BAR Y AMIGOS

RESERVAS Y GRUPOS →

ENTRANTES A COMPARTIR

- Bandeja de ibéricos y quesos de la casa con ensaladilla de encurtidos
- Gambones y espárragos trigueros en tempura, envueltos en mayonesa japonesa
- Tomate pata negra, ventresca, cebolla morada y piparras con AOVE

SEGUNDO A ELEGIR

- Presa de cerdo ibérico con piquillos sobre patatas revolconas
- Costillar ibérico con salsa barbacoa ahumada y batata frita
- Lomo de vaca madurado con guarnición de patatas y pimientos de padrón
- Atún rojo, gazpacho de aguacate y romesco con arroz sushi
- Bacalao confitado con mojo rojo canario

POSTRES A ELEGIR

- Natillas de chocolate blanco y fruta de la pasión
- Tarta de queso cremosa
- Sorbete de frambuesa y Smirnoff

BEBIDA

- Refrescos, cerveza, vinos crianza y vinos verdejo
- 2 consumiciones por persona

45 €

POR PERSONA

IVA INCLUIDO