

ARZÁBAL

taberna • barra • mesa • vinos

CLÁSICOS ARZÁBAL

	PLATO	½ PLATO
Anchoas del Cantábrico	17	10
Pan de Cristal	5	
Ensaladilla Rusa con Ventresca de Bonito	17	9
Ensalada de Salmón Marinado	15	
Jamón Ibérico 100% Puro Bellota · 100gr ·	26	
Cecina de Vaca	15	
Ahumados Caseros de Mar y Montaña · Presa Paleta, Solomillo de Ibérico, Pez Mantequilla y Salmón ·	16	
Burrata Aliñada en Vinagreta de Tomate y Tomillo · 200gr ·	15	
Salmorejo con su Guarnición	12	
Ensalada de Tomate con Lascas de Ventresca de Bonito y Cebolla Roja	18	10
Croquetas de Ibérico con Leche de Oveja Latxa	14	7,5
Croquetas de Boletus	13	6,5
Sartén de Huevos de Corral con Trufa	18	12
Chistorra de Arbizu a la Parrilla	14	
Cazuelita de Callos	16	
Alitas de Pollo de Corral con Salsa Pepitoria de Anacardo	16	10
Gambón al Ajillo	18	9
Pulpo a la Brasa sobre Patata Revolcona	23	
Gamba Blanca a la Plancha · 250gr ·	27	
Selección de Quesos del Mundo	18	14

DE TEMPORADA

	PLATO	½ PLATO
Ensalada de Perdiz de Campo en Escabeche	17	11
Alcachofa a la Parrilla	18	
Patatas a la Importancia con Cigalitas	18	12
Salteado de Arroz con Trufa y Setas	19	12
Rigattoni con Gambas y Pisto de Verduras	16	
Pochas con Setas de Temporada	CONS.	
Setas de Temporada	CONS.	
Escalope de Foie Fresco a la Plancha con Reducción de Garnacha	20	13

NUESTROS TARTARES

	PLATO	½ PLATO
Tartar de Atún Rojo	24	
Steak Tartar	24	

PESCADOS

	PLATO	½ PLATO
Bacalao en Costra de Aceituna Negra	17	15
Merluza con Cocochas Ligadas	5	
Raya a la Mantequilla Negra	17	15

A LA BRASA

Cogote de Merluza	23	
Rapito Asado	27	
Calamar	24	
Rodaballo Salvaje	70 / KG	

CARNES

	PLATO	½ PLATO
Hamburguesa de Carne Roja, Patatas Gajo y Brotes Frescos	22	
Secreto de Cerdo Ibérico, Cous-Cous de Verduras y Ras El-Hanout	24	16
Albóndigas de Solomillo de Ternera con Salsa de Vino y Verduras	24	15
Perdiz Roja en Escabeche de Verduras	24	

A LA BRASA

Chuleta de Vaca Rubia Gallega · Maduración mínima 50 días ·	72 / KG	
Solomillo de Carne Roja	26	
Lomo de Carne Roja Rubia Gallega · Maduración mínima 50 días ·	28	

Y para terminar...

POSTRES

	PLATO	½ PLATO
Helados y Sorbetes · Chocolate, Vainilla, Limón, Fresón ·	6	
Flan de Queso	6	
Copa de Chocolate y Nata	6	
Cuajada con Leche de Oveja Latxa	6	
Tatín de Manzana	6	
Brownie	8	
Fondant de Chocolate	8	
Piña Asada y su Helado de Vainilla	9	
Torrija y su Helado	9	
Tarta de Cumpleaños	16	



· 10% IVA incluido · Servicio de sala 2€ ·

TIENEN A SU DISPOSICIÓN INFORMACIÓN SOBRE LOS PLATOS QUE CONTIENEN PRODUCTOS ALÉRGICOS.