

ARZÁBAL

taberna ● barra ● mesa ● vinos

APERITIVOS

	PLATO	½ PLATO
Mejillón Octavillo · 4 ud ·	4	
Octavillo de Anchoas Yurrita	5	
Almendras Fritas	3	
Aceitunas	3	
Gilda	2	
Patatas Fritas San Nicasio · 80 gr ·	2	

CONSERVAS

	PLATO	½ PLATO
Berberecho de la Ría Artesano Espinaler 30/40	19	
Sardinilla en Aceite de Oliva Artesana Espinaler 20/50	9	
Ventresca de Bonito Artesana Espinaler	15	
Mejillón Ramón Franco 7/10	11	
Mejillón Ramón Franco 8/12	9	

EMBUTIDOS

	PLATO	½ PLATO
Jamón Ibérico 100% Puro Bellota · 100 gr /50 gr ·	26	15
Presa Ibérica de Bellota · 100 gr /50 gr ·	26	15
Secallona · 70 gr ·	8	
Cecina · 70 gr ·	15	
Sobrasada Can Company · 70 gr ·	16	
Mortadela Italiana · 70 gr ·	8	
Jamón Dulce Trufado · 70 gr ·	8	
Finocchiona · 70 gr ·	8	
Guanciale con Pan de Cristal	8	

MARISCO

	PLATO	½ PLATO
Ostras · ud ·	4	
Caviar París Osetra · 30 gr /50 gr ·	69/120	
Berberechos Extra · 300 gr ·	22	
Coquinas · 300 gr ·	23	
Gamba Roja de Garrucha · 100 gr ·	12	
Cigalita de Garrucha · 100 gr ·	10	
Gamba Blanca · 250 gr ·	27	

AHUMADOS Y SALAZONES

	PLATO	½ PLATO
Anchoas del Cantábrico	18	10
Boquerones en Vinagre	16	
Maruca y Mojama de Atún Barbate	14	
Salmón Ahumado al Corte · Ahumados Domínguez · 70 gr ·	12	
Mar y Montaña de Ahumados Caseros · Emperador · · Pez Mantequilla · · Presa Paleta Cerdo Ibérico · · Solomillo de Cerdo Ibérico ·	16	

PARA PICAR

	PLATO	½ PLATO
Pan de Cristal con Tomate Natural	5	
Burrata Aliñada · 200 gr ·	15	
Ensaladilla Rusa con Ventresca de Bonito	17	9
Salmorejo	12	8
Pulpo a la Brasa sobre Patata Revolcona	23	
Terrina de Foie · 90 gr ·	19	10
Croquetas de Ibérico con Leche de Oveja Latxa	14	7,5
Croquetas de Boletus	13	6,5
Croquetas Mixtas	14	7,5
Torreznos de Soria Fritos	10	
Mejillón Bouchot en Cocotte	13	
Sartén de Huevos de Corral con Trufa	18	12
Alitas de Pollo de Corral con Salsa Pepitoria de Anacardos	16	9
Gambas al Ajillo	18	12
Salteado de Arroz con Trufa y Setas	18	12
Cazuelita de Callos	16	10
Patatas a la Importancia con Cigalitas	18	12
Ortiguillas Fritas	22	
Chistorra a la Brasa	15	
Oreja de Cerdo a la Plancha con Salsa de Callos	12	

DE TEMPORADA

	PLATO	½ PLATO
Rigattoni con Pisto y Yema de Huevo	16	
Pato Azulón Asado con Salsa de Cerveza Negra	27	
Escalope de Foie Fresco a la Plancha con Reducción de Garnacha	23	
Bullabesa de Pescados de Roca y Mariscos	16	10
Garbanzos con Pulpo	18	
Pichón de Bresse con Arroz Seco	26	

NUESTROS TARTARES

	PLATO	½ PLATO
Tartar de Atún Rojo	24	
Steak Tartar	24	

VERDURAS Y SETAS

	PLATO	½ PLATO
Taco de Tomate con Aliño de Anchoa en Salazón	16	
Ensalada de Tomate con Lascas de Ventresca de Bonito Y Cebolla Roja	17	10
Menestra de Parrilla y su Salsa Romesco	16	

PESCADOS

	PLATO	½ PLATO
Bacalao Asado con Crema de Calabaza, Tapenade y Kale Frito	24	15
Raya a la Mantequilla Negra	24	15
Cocochas de Merluza Ligadas	32	16
Salmonete de Roca sobre Arroz Meloso de Verduras	26	15

A LA BRASA

Rapito	27	
Calamar	24	
Rodaballo Salvaje	70 / KG	
Cogote	25	

CARNES

	PLATO	½ PLATO
Albóndigas de Solomillo de Ternera con Salsa de Vino y Verduras	24	15
Rillete de Cordero sobre Cous-Cous y Sofrito de Verduras	24	12
Pichón de Bresse Asado, Jugo de Garnacha y Cebollitas Glaseadas	24	15
Jarrete de Ternera, Verduras Salteadas y Parmentier de Trufa · 2 pax ·	52	

A LA BRASA

Hamburguesa de Carne Roja 100% Beef, Patatas Gajo y Ensalada	19	
Lomo de Carne Roja, Vaca Rubia Gallega · Maduración Mínima de 50 Días ·	28	
Chuleta de Vaca Rubia Gallega · Maduración Mínima de 50 Días ·	72 / KG	
Tomahawk	72 / KG	

QUESOS

	PLATO	½ PLATO
Comté * · 36 meses ·	13	
Comté · 24 meses ·	11	
Torta Pascualete	12	
Tabla de Quesos 5 Variedades	18	
Tabla de Quesos 3 Variedades	14	

POSTRES

	PLATO	½ PLATO
Tarta de Cumpleaños	16	
Piña Asada a la Brasa	9	
Torrija y su Helado	9	
Natillas con su Barquillo Sorpresa	7	
Helados y Sorbetes · Chocolate, Vainilla, Limón, Fresón, Piña ·	6	
Flan de Queso	6	
Cuajada con Leche de Oveja Latxa	6	
Tatín de Manzana	6	
Copa de Chocolate y Nata	6	
Fondant de Chocolate	8	

