



**ARZÁBAL**  
taberna ● barra ● mesa ● vinos

## CARTA DE ALÉRGENOS



### EMBUTIDOS

Jamón ibérico 100% puro bellota 34/17,5€

Mortadela italiana 16€

Tabla de la charcutería 39€

Sobrasada Can Company 16,5€

Cecina de vaca selección premium Entrepeñas León 16€

Pan de cristal con tomate y AOVE 5€

### AHUMADOS Y SALAZONES

Mar y montaña de ahumados caseros 19€

Boquerones en vinagre 14/9€

Anchoa del Cantábrico 22/11€

Gilda 7€

### QUESOS

Comté 36 meses 17€

Tabla de quesos 3 variedades/ 5 variedades 15/24€

### PARA PICAR

Ensaladilla rusa con sardina ahumada 16/12€

Salpicón de marisco 26/15€

Gambas al ajillo 19/12€

Verduras en tempura y salsa romesco 14€

Patatas a la importancia con cigalitas 21/12€

### PARA COMPARTIR

Salteado de arroz con trufa y setas 19/12€

Sartén de huevos de corral con trufa 19/13€

Spaguettoni con gambones al ajillo 22€

Cazuelita de callos 16€

Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa 17€

Oreja crujiente con salsa brava 10€

Bikini de cecina y comté 16€

### DE TEMPORADA

#### ENSALADAS Y SOPA FRÍA

Burrata aliñada 16,5€

Salmorejo tradicional 14/7€

Ensalada de tomates de temporada y cebolleta 16/10€

### VERDURAS

Alcachofas confitadas y a la brasa 20/10€

Puerros confitados, terminados a la brasa con vinagreta 19€

### MARISCOS

Ostra 4,8€

Gamba blanca cocida o a la plancha 32€

Berberechos extra con reducción de fino, ajos y guindilla 21€

### GUARNICIONES

Pimientos del piquillo caramelizados 7€

Pimientos fritos de Gernika 7€

Puré cremoso de patata con trufa 10€

Verduras salteadas 14€

Patatas fritas caseras y salsa bearnesa 7€

### PESCADOS

Tartar de atún rojo 29€

Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima 35€

Raya a la mantequilla negra 25€

Atún rojo a la parrilla, encebollado y salsa romesco 32€

Arroz senyoret con chipirones a la parrilla 32€

Rapito a la parrilla 35€

### CARNES

Lomo de carne roja, Vaca rubia gallega 32€

Chuleta de Vaca rubia gallega 95€

Hamburguesa de carne roja 100% beef, patatas fritas caseras y ensalada 24€

Steak tartar 26,5€

Rabo de toro tradicional 23€

Pollo coquelet en escabeche ligero 28€

### POSTRES

Torrija y su helado 9€

Tarta de queso 9€

Flan de nata y chantilly de vainilla 8€

Cremoso de chocolate 12€

Milhojas de lemon pie 9€

Tarta fina de manzana 9€

Coulant de avellana con helado 10€





**ARZÁBAL**  
taberna • barra • mesa • vinos

## CARTA DE ALÉRGENOS



### SAUSAGES AND DELICATESSEN

- 100% Acorn-fed iberian ham 34/17,5€
- Italian mortadela 16€
- Special selection of delicatessen 39€
- Majorcan sausage "Can company" 16,5€
- Jerky selected 16€
- Special bread with tomato and olive oil 5€

### SMOKED AND SALTED

- Selection of smoked meats and fish 19€
- Anchovies seasoned in vinegar 14/9€
- Salted anchovy 22/11€
- "Gilda" 7€

### CHEESE

- Comte cheese portion 36 months 17€
- Selection of 3 varieties of cheese / 5 varieties of cheese 15/24€

### TO SNACK

- Olivier salad with smoked sardines 16/12€
- Seafood salad 26/15€
- Garlic prawns 19/12€
- Tempura vegetables and romesco sauce 14€
- Stewed potatoes "importancia" with dublin bay prawn 21/12€

### TO SHARE

- Stir-fried rice with truffles and mushrooms 19/12€
- Fried eggs with potato and truffle 19/13€
- Spaguettini with garlic prawns 22€
- Madrid tripe casserole 16€
- Our iberian ham croquettes 17€
- Crispy pig's ear with our Delicious "brava" sauce 10€
- "Bikini" cured meat cecina and comte cheese Sandwich 16€

### SEASONAL

#### SALADS AND COLD SOUPS

- Seasoned burrata 16,5€
- Traditional "Salmorejo" 14/7€
- Seasonal tomato and spring onion salad 16/10€

### VEGETABLES

- Grilled candied artichokes 20/10€
- Confit leeks, finished on the grill with vinaigrette 19€

### SEAFOOD

- Oyster 4,8€
- White shrimp cooked or grilled 32€
- Extra cooked, cokles with sherry, garlic and chilli 21€

### SIDE DISH

- Caramelized red peppers "del piquillo" 7€
- Small fried green peppers 7€
- Creamy mashed potato with truffle 10€
- Sauteed vegetables 14€
- Home fries and béarnaise sauce 7€

### FISH

- Red tuna tartare 29€
- Fried monkfish with spicy sauce and lime mayonnaise 35€
- Black butter stingray 25€
- Grilled red tuna, onion and "romesco" sauce 32€
- "Arroz del Senyoret" 32€
- Grilled monkfish 35€

### CARNES

- Red meat loin. Galician cow 32€
- Galician beef chop 95€
- 100 % beef red meat hamburguer. French fries and salad 24€
- Steak tartar 26,5€
- Traditional Oxtail 23€
- Coquelet chicken in mild marinade 28€

### POSTRES

- "Torrija" and ice cream 9€
- Cheesecake 9€
- Cream flan and vanilla chantilly 8€
- Creamy Chocolate cake 12€
- Lemon pie millefeuille 9€
- Fine apple pie 9€
- Hazelnut Coulant with vanilla and ice cream 10€