

EL JARDÍN

DE ARZÁBAL



COLD CUTS AND MORE

Iberian Ham

100g. Exceptional quality to savor every nuance of a product raised and cared for in the dehesas of Salamanca.

Charcuterie Board

Selection of national and international cold cuts and cheeses, accompanied by a variety of breads, butter, and extra virgin olive oil.

Focaccia with Mortadella

Mediterranean-style focaccia with AOVE, thin slices of Bologna IGP mortadella, stracciatella, and pistachios, finished with lime zest and freshly ground black pepper.

Cantabrian Anchovies

Hand-packed, one by one, to serve with olive oil. Size 00.

Marriage of Sardine and Anchovy on Salmorejo

Smoked sardines and anchovies in vinegar on salmorejo, feta cheese, and semi-dried tomatoes.

Tuna and Anchovy Gilda

Glass bread with tomato

FOR SHARING

Russian Salad with Tuna and Piparra

Classic Russian salad from Taberna Arzábal with a chunk of confit tuna, slices of piparras, and egg yolk.

Corvina Ceviche

Sliced corvina, passion fruit and yellow chili tiger's milk, cooked and fried corn, topped with a crispy corn toast and cilantro.

Tuna Tartare Toast

100% diced red tuna on a fried corn toast, mayo sauce, and avocado-cilantro cream, finished with typical Mexican macha sauce.

Latxa Ham Croquettes

Iberian croquettes made with Latxa sheep's milk.

Bravas Potatoes

Bravas potatoes with our iconic Madrí brava sauce.

Crispy Torreznos

Crispy and tender. With origin designation from Soria.

Individual Potato Omelette

Freshly made potato omelette with glass bread, tomato, and AOVE.

Potato Omelette with Mahón Cheese

Freshly made with glass bread, tomato, AOVE, and Mahón cheese.

Garlic Prawns

Large prawns with sliced garlic, olive oil, and chili.

Tempura Prawns with Spicy Sauce

Large prawns in a fine, crispy tempura, served with spicy sauce and oak leaf salad.

Fried Squid with Mayonnaise

Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise.

Sautéed Rice with Truffle and Mushrooms

Sautéed asparagus, garlic, and boletus, creamy with arborio rice and a knob of butter.

Rigatoni with Garlic Prawns

Sautéed rigatoni with garlic prawns and chili sauce, finished with cherry tomatoes and fresh basil leaves.

XXL Chicken Cannelloni

Cannelloni stuffed with slowly roasted chicken, baked with béchamel sauce and parmesan cheese, finished with chicken jus.

Stewed Lentils with Free-Range Chicken

Stewed lentils with free-range chicken.

24€

32€

18€

26€

16€

8.50€

6.50€

17€

24€

12€

18€

12€

16€

11€

13.50€

22€

17€

29€

22€

19€

18€

18€

VEGETABLES AND SALADS

Burrata with Basil Oil and Roasted Tomato

Dressed with basil oil, roasted tomato, and pistachio.

Louisiana Chicken Caesar Salad

Little gem lettuce salad dressed with classic Caesar dressing, chicken thighs marinated in buttermilk and fried Louisiana-style, topped with grated parmesan cheese.

Sautéed Boletus with Egg Yolk

Seasonal boletus sautéed and served with poached egg.

Roasted Leeks with Romesco Sauce

Finished on the grill and served with boiled egg.

SEAFOOD

Raw Oyster

Smooth and creamy, selected by Daniel Sorlut.

Ceviche Oyster

With passion fruit tiger's milk and yellow chili.

Grilled White Prawn

Medium-sized for an exceptional prawn, pure sea flavor, from the best of the Mediterranean.

Bouchot Mussels in Cocotte

Selected mussels in a slightly spicy seafood sauce.

FISH

Roasted Cod with Vegetable Pisto

Roasted cod with vegetable pisto.

Seabass Loin with Tomato and Thyme Vinaigrette

Seabass loin with tomato and thyme vinaigrette.

Tuna Loin with Citrus Escabeche

Grilled red tuna, citrus, and pickled red onion.

Grilled Rapito (for two, price per person €29)

Grilled over oak charcoal with a garlic and chili sofrito, served with roasted tomato and pan-fried potatoes.

MEAT

Pularda Meatballs in Pepitoria

Juicy pularda meatballs bathed in delicious pepitoria sauce.

Beef Burger

100% beef ribeye burger, cheddar cheese, smoked bacon, Arzabal sauce, and French fries.

Chicken Fingers with BBQ Sauce and Fries

Chicken fingers served with fries and BBQ sauce.

Beef Tenderloin with Green Pepper Sauce

Grilled beef tenderloin over oak charcoal, green pepper sauce, and truffle mashed potatoes.

Steak Tartare with Quail Egg

100% knife-cut beef tenderloin, lightly seasoned to the customer's taste, finished with quail eggs and fries.

Simmental Beef Loin (600g)

Minimum aging of 30 days, recommended for two people.

Iberian Pork Cheek with Sweet Potato Purée

Iberian pork cheek served with sweet potato purée and sautéed snow peas.

Iberian Pork Chop Milanese with Low-Temperature Egg and Truffle

Tender Iberian pork chop with crunchy coating, low-temperature egg, and truffle.

SIDE DISHES

Fried Gernika Peppers

Truffle Mashed Potatoes

French Fries

Lettuce and Spring Onion Salad

Tomato and Spring Onion Salad

18€

17€

26€

19€

6€

6.50€

34€

19€

22€

29€

26€

58€

17€

18€

18€

28€

29€

58€

32€

22€

7€

7€

7€

7€

7€

You can check our wine list here



You can check our allergen list here



Bread and appetizer service: €3 per person.

Would you like us to organize your next event?

ventas@arzabal.com



EMBUTIDOS Y MÁS

Jamón ibérico

100 grs Excepcional calidad para degustar todos y cada uno de los matices que puede ofrecer un producto criado y mimado en las dehesas de Salamanca.

Tabla charcutería

Selección de embutidos y quesos nacionales e internacionales, acompañado de un surtido de panes, mantequilla y aceite de oliva virgen extra.

Focaccia con mortadela

Focaccia de AOVE estilo mediterráneo, finas láminas de mortadela de Bologna IGP, straciatella y pistachos. Se termina con ralladura de lima y pimienta negra recién molida.

Anchoa del Cantábrico

Sobadas a mano, una a una, para servir las con aceite de oliva. Calibre 00.

Matrimonio de sardina y boquerón sobre salmorejo

Sardinas ahumadas y boquerones en vinagre sobre salmorejo, queso feta y tomates semi secos.

Gilda de atún y anchoa

Pan de cristal con tomate

PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con atún y piparra

La clásica ensaladilla rusa de Taberna Arzábal con taco de atún confitado, rodajas de piparras y yema de huevo.

Ceviche de corvina

Láminas de corvina, leche de tigre de maracuyá y ají amarillo, maíz cocido y frito. Se termina con una tostada de maíz crujiente y cilantro.

Tostada de tartar de atún y salsa macha

100% dados de atún rojo sobre una tostada de maíz frita, salsa mayo japo y crema de aguacate y cilantro. Lo terminamos con una salsa macha típica mexicana.

Croquetas de jamón Latxa

Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa.

Patatas bravas

Patatas bravas con nuestra emblemática salsa brava Madrid.

Torreznos con revolconas

Crujientes y melosos. Con denominación de origen de Soria.

Tortilla de patata individual

Tortilla de patata cuajada al momento con pan de cristal con tomate y AOVE.

Tortilla de patata con queso de Mahón

Cuajada al momento con pan de cristal con tomate, AOVE y queso de Mahón.

Gambas al ajillo

Gambón gordo con ajos laminados, aceite de oliva y guindilla.

Gambón en tempura con salsa spicy

Gambón del gordo pasado por tempura, fina y crujiente. Salsa spicy y ensalada de hoja de roble.

Calamar frito con mahonesa

Calamar de potera frito a la andaluza y mahonesa cítrica.

Salteado de arroz con trufa y setas

Espárragos trigueros, ajetes y boletus, salteados y cremoseados con arroz arbóreo y una nuez de mantequilla.

Rigatoni con gambones al ajillo

Rigatoni salteados con gambones al ajillo, con salsa de chiles. Se termina con unos tomates cherry y hojas de albahaca fresca.

Canelón XXL de pollo rustido

Canelón relleno de pollo rustido lentamente, gratinado con salsa bechamel y queso parmesano. Se termina con jugo de pollo.

Lentejas estofadas con pollo de corral

Lentejas estofadas con pollo de corral.

Puede consultar aquí nuestra carta de vinos



Puede consultar aquí nuestra carta de alérgenos



Servicio de pan y aperitivo 3€ por persona

VERDURAS Y ENSALADAS

24€ **Burrata con aceite de albahaca y tomate asado** 18€
Aliñada con aceite de albahaca, tomate asado y pistacho.

32€ **Ensalada César de pollo Louisiana** 17€
Ensalada de cogollos aliñada con la clásica salsa César, contramuslo de pollo marinados en suero de leche y fritos estilo Louisiana y queso parmesano rallado.

18€ **Salteado de boletus con yema de huevo** 26€
Boletus de temporada salteados y acompañados de huevo poché.

26€ **Puerros asados con salsa romesco** 19€
Terminados a la brasa y huevo cocido.

MARISCOS

8.50€ **Ostra al natural** 6€
Suave y cremosa, seleccionadas por Daniel Sorlut.

6.50€ **Ostra acevichada** 6.50€
Con leche de tigre de maracuyá y ají amarillo.

6.50€ **Gamba blanca a la plancha** 34€
Un tamaño medio para una gamba excepcional, puro mar, desde lo mejor del Mediterráneo.

17€ **Mejillón bouchot en cocotte** 19€
Cazuela de mejillones seleccionados y salsa de tomate picante.

PESCADOS

24€ **Bacalao asado con pisto de verduras** 22€
Bacalao asado con pisto de verduras.

12€ **Lomo de lubina con vinagreta de tomate y tomillo** 29€
Lomo de lubina con vinagreta de tomate y tomillo.

18€ **Lomo de atún con escabeche de cítricos** 26€
Atún rojo a la parrilla, cítricos y cebolla morada encurtida.

12€ **Rapito a la parrilla (Para dos personas, precio por persona 29€)** 58€
Hecho a las brasas de carbón de encina con un sofrito de ajos y guindilla. Con tomate asado y patatas panadera.

CARNES

16€ **Albondigas de pularda en pepitoria** 17€
Jugosas albóndigas de pularda bañadas en una deliciosa salsa pepitoria.

13.50€ **Hamburguesa de vaca** 18€
Hamburguesa 100% carne de vaca, queso cheddar, bacon ahumado, salsa arzabalera y patatas fritas.

22€ **Fingers de pollo y salsa barbacoa con patatas fritas** 18€
Fingers de pollo, acompañados de patatas fritas y salsa bbq.

17€ **Solomillo de ternera y salsa de pimienta verde** 28€
Solomillo de ternera a la parrilla de carbón de encina, salsa de pimienta verde y puré de patata trufado.

29€ **Steak tartar con huevo de codorniz** 29€
100% solomillo de ternera cortado a cuchillo, con un aliño suave y al gusto del cliente. Se termina con huevos de codorniz con puntilla y patatas fritas.

22€ **Lomo de carne de Raza Simmental (600 gr)** 58€
Maduración mínima de 30 días, recomendado para dos personas.

19€ **Carrillera de cerdo ibérico con pure de boniato** 32€
Carrillera de cerdo ibérico acompañado de pure de boniato y tirabeques salteados.

18€ **Milanesa de chuleta de cerdo ibérico con huevo a baja temperatura y trufa** 22€
Tierna Chuleta de cerdo ibérico, con empanado crujiente, huevo a baja temperatura y trufa.

GUARNICIONES

Pimientos Gernika fritos 7€

Puré de patata trufado 7€

Patatas fritas 7€

Ensalada de lechuga y cebolleta 7€

Ensalada de tomate y cebolleta 7€

¿Quieres que organicemos tu próximo evento?

ventas@arzabal.com