

EMBUTIDOS Y QUESOS

	1/2Ración	Ración
Pan de cristal con tomate y AOVE		6,5€
Mortadela de Bolonia Negrini	9€	17€
Sobrasada Can Company		17€
Cecina de vaca selección premium Entrepeñas León	10€	19€
Selección de quesos artesanales, 5 variedades		24€
Jamón ibérico 100% puro bellota	17,5€	34€

AHUMADOS Y SALAZONES

Gilda de atún y anchoa		8,5€
Boquerones en vinagre	9,5€	15€
Salmón ahumado con encurtidos		18€
Mar y montaña de ahumados caseros		19,5€
Anchoa del Cantábrico	14€	26€

PARA COMPARTIR

Bikini de cecina y comté (Extra de trufa 10€)		17€
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa	9€	18€
Oreja crujiente con salsa brava	9€	18€
Cazuelita de callos	14€	19€
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	14€	19€
Sartén de huevos de corral con trufa	14€	21€
Gambas al ajillo	13€	22€
Patatas a la importancia con cigalitas	14€	22€
Mollejas de cordero sobre parmentier de patata		24€

DE TEMPORADA

Tirabeques, guisantes encebollados, guanciales crujientes y yema de huevo		18€
Ensalada de pollo picantón en escabeche de cítricos		19€
Puerros confitados, terminados a la brasa con salsa Romesco		20€
Spaghettoni con gambones		22€
Cuchara del día		22€
Arroz meloso de rabo de toro y colmenillas al Oporto		23€
Tomate rosa laminado con Ventresca de Bonito		24€
Alcachofas confitadas y a la brasa		24€

MARISCOS

	1/2Ración	Ración
Ostras selección Sorlut N 3		6€
Mejillón Bouchot en cocotte		19€
Berberechos extra con reducción de fino, ajos y guindilla		23€
Salpicón de marisco		28€

PESCADOS

Raya a la mantequilla negra		29€
Tartar de atún rojo		32€
Pulpo a la parrilla con parmentier de patata		32€
Lubina con suquet de mejillones		32€
Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima		38€
Cocochas de merluza al gusto		49€
Rapito a la parrilla (Para dos personas)		58€

CARNES

Hamburguesa de vacuno con patatas fritas caseras		24€
Albóndigas de pularda en pepitoria		26€
Steak tartar		29€
Costilla de vaca ahumada con puré de castañas		29€
Chuletas de cordero lechal a la brasa		32€
Lomo de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 300gr aprox.		35€
Entraña Black Angus Americano a la parrilla		38€
Chuleta de vaca Simmental con 45 días de maduración 1 kilo aprox.		110€/kg
Chuleta Premium de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 1,5 kilos aprox.		115€/kg

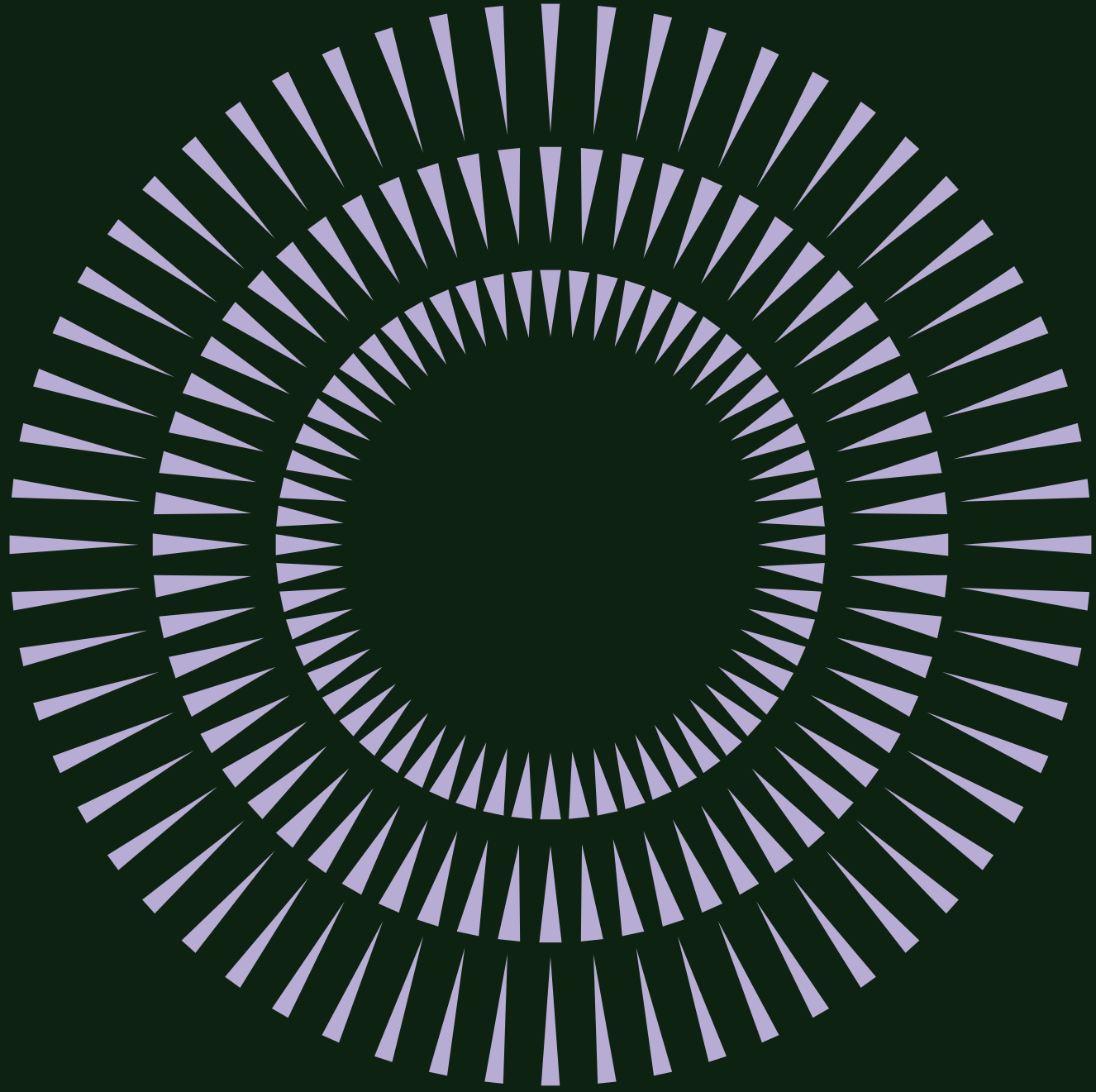
GUARNICIONES

Ensalada de lechuga de caserío y cebolleta		8€
Pimientos fritos de Gernika		10€
Patatas fritas caseras y salsa bearnesa		10€
Pimientos del piquillo en su pil-pil		10€
Puré cremoso de patata con trufa		10€

☀ El servicio de terraza tiene un suplemento de 10% en total de la cuenta.

☀ Nuestro servicio de pan y mantequilla francesa echire 3€ por persona.





ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS

COLD CUTS AND CHEESES

	1/2 Portion	Portion
Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil		6,5€
Negrini Bologna mortadella	9€	17€
Can Company sobrasada		17€
Premium beef cecina selection Entrepeñas León	10€	19€
Selection of 5 varieties of artisanal cheeses		24€
100% Iberian acorn-fed ham	17,5€	34€

SMOKED AND SALTED

Gilda with tuna and anchovy		8,5€
Vinegar marinated anchovies	9,5€	15€
Smoked salmon with pickles		18€
Sea and mountain of homemade smoked products		19,5€
Cantabrian anchovy	14€	26€

TO SHARE

Cecina and comté bikini (Extra truffle €10)		17€
Iberian croquettes with Latxa sheep milk	9€	18€
Crispy pig's ear with spicy sauce	9€	18€
Small casserole of tripe	14€	19€
Russian salad with bonito belly	14€	19€
Lamb sweetbreads on parmentier of potato	14€	21€
Pan-fried free-range eggs with truffle	13€	22€
Garlic prawns	14€	22€
"Patatas a la importancia" with little langoustines		24€

SEASONAL

Snow peas, caramelized onions, crispy guanciale, and egg yolk		18€
Pickled chicken salad in citrus marinade		19€
Confited leeks finished on the grill with Romesco sauce		20€
Spaghettoni with prawns		22€
Soup of the day		22€
Creamy rice with oxtail and morel mushrooms in Paort wine		23€
Sliced pink tomato with bonito belly		24€
Confit and grilled artichokes		24€

SEAFOOD

	1/2 Portion	Portion
Oysters Sorlut selection N 3		6€
Mussels Bouchot in a cocotte		19€
Extra cockles with fino reduction, garlic and chili		23€
Seafood "salpicón"		28€

FISH

Ray with black butter		29€
Tuna tartare		32€
Grilled octopus with parmentier of potato		32€
Sea bass with mussel suquet		32€
Fried monkfish pieces with spicy sauce and lime mayonnaise		38€
Hake cheeks to taste		49€
Grilled monkfish (for two people)		58€

MEATS

Beef hamburger with homemade fries		24€
Pularda meatballs in pepitoria sauce		26€
Steak tartare		29€
Smoked beef ribs with chestnut puree		29€
Grilled lamb chops		32€
300g approx. Rib-eye from Blonde Aquitaine beef, 45-day maturation		35€
Black Angus skirt steak grilled		38€
Frisona beef chop, 45-day maturation, 1 kg approx.		110€/kg
Premium Blonde Galician beef chop, 45-day maturation, 1.5 kg approx.		115€/kg

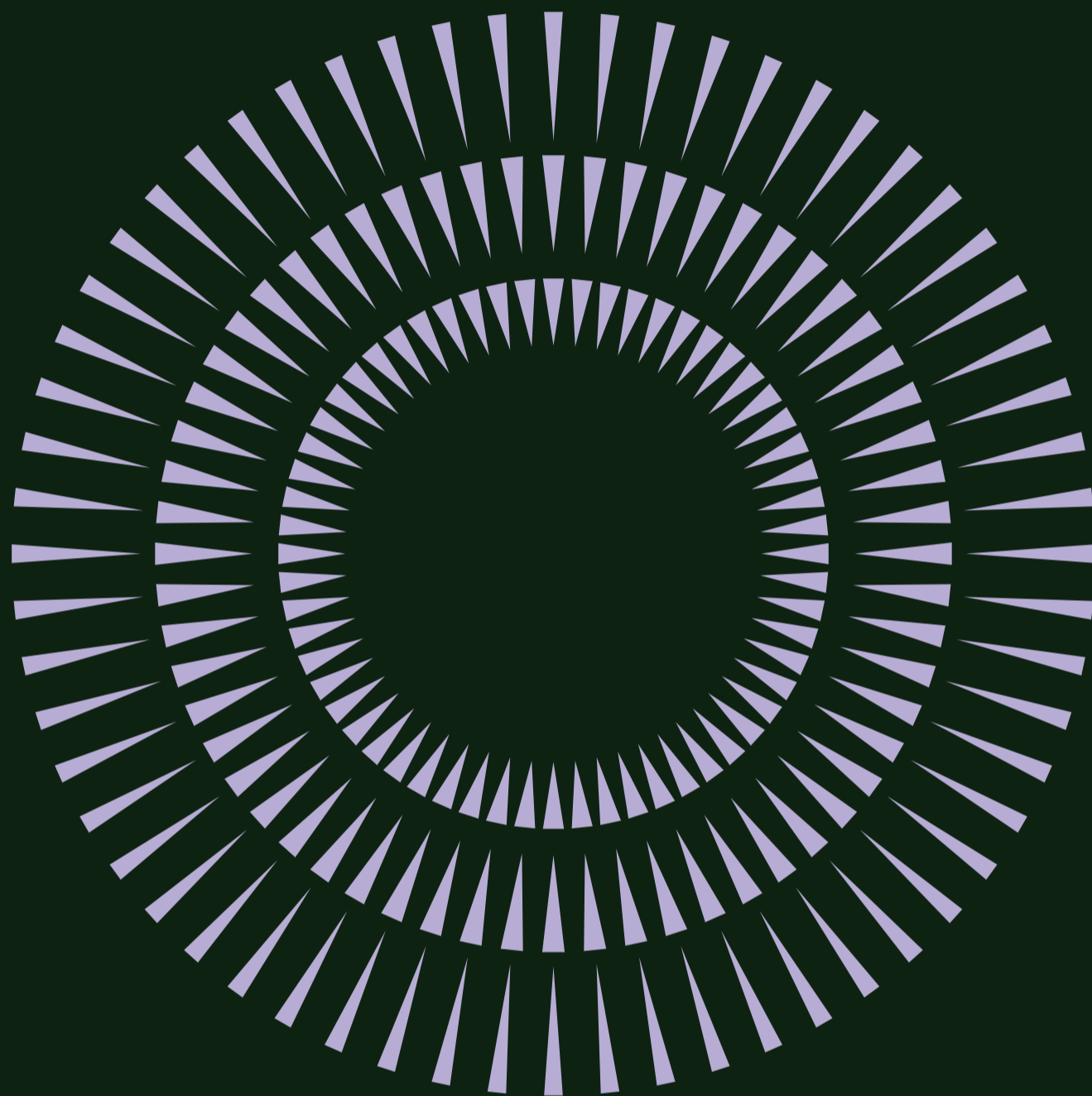
SIDE DISHES

Farmhouse lettuce and spring onion salad		8€
Fried Gernika peppers		10€
Homemade fries with béarnaise sauce		10€
Piquillo peppers in their pil-pil sauce		10€
Creamy mashed potatoes with truffle		10€

☀ The terrace service includes a 10% surcharge on the total bill.

☀ Our bread service with French Echire butter is €3 per person.





ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS