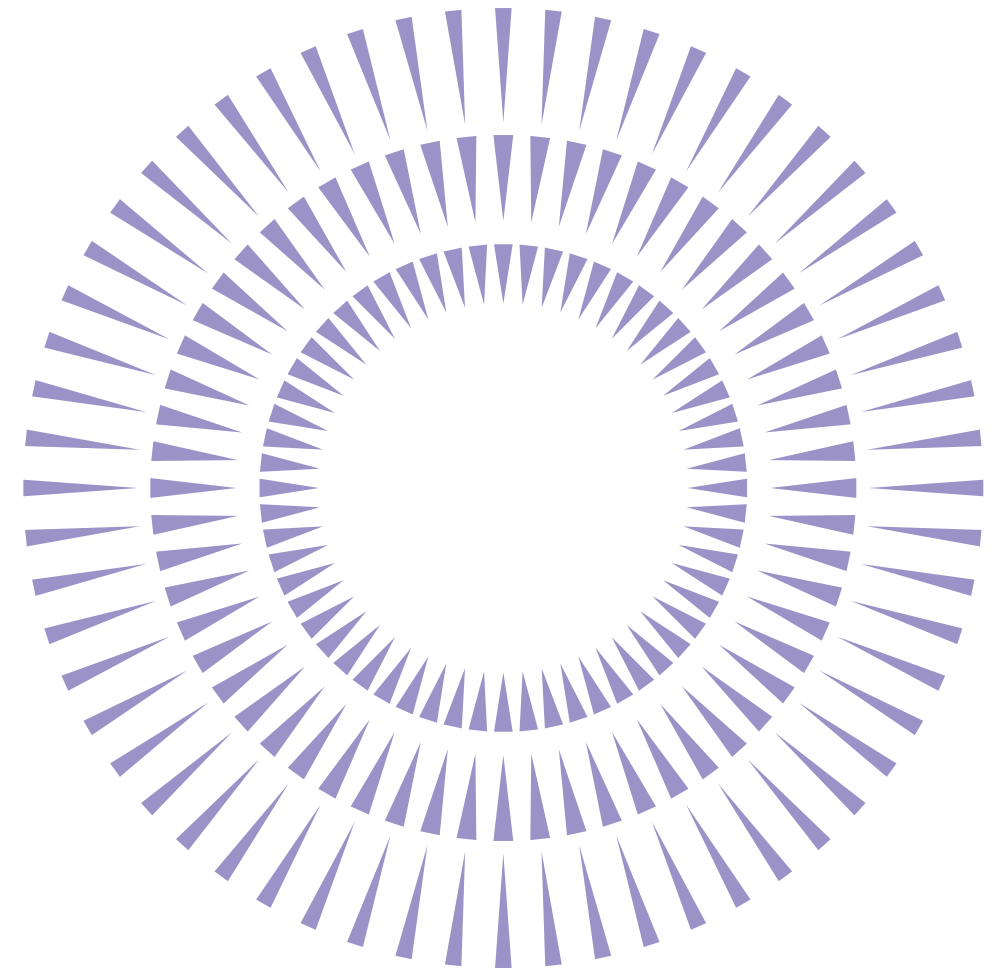




ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS

EMBUTIDOS Y QUESOS

	1/2Ración	Ración
Pan de cristal con tomate y AOVE		6,5
Tabla de quesos 3/5 variedades	15	24
Jamón ibérico 100% puro bellota	17,5	34
Cecina de vaca selección premium Entrepeñas León	10	19
Mortadela de Bolonia Negrini	9	17
Sobrasada Can Company		18

AHUMADOS Y SALAZONES

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

PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	14	19
Burrata aliñada		18
Mollejas de cordero sobre parmentier de patata		24
Gambas al ajillo	13	22
Cazuelita de callos	14	19
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa	9	18
Sartén de huevos de corral con trufa	14	21
Bikini de cecina y comté (Extra de trufa 10€)		17
Patatas a la importancia con cigalitas	14	22
Oreja crujiente con salsa brava	8	13

DE TEMPORADA

Ensalada de pollo picantón en escabeche de cítricos		19
Tomate rosa laminado con Ventresca de Bonito		24
Arroz del Patonet (Arroz seco con magret de pato)		26
Alcachofas confitadas y a la brasa		24
Puerros confitados terminados a la brasa con salsa Romescu		20
Tirabeques guisantes encebollados guanciales crujientes y yema de huevo		18
Salmorejo con virutas de jamón y huevo cocido		10
Espeto de sardina		24
Rigatoni con gambones		22

MARISCOS

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

PESCADOS

Bonito de costera con tomate o encebollado		32
Pulpo a la parrilla con mojo rojo y patatas baby		31
Rapito a la parrilla (Para dos personas)		58
Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima		38
Raya a la mantequilla negra		30
Tartar de bonito de costera sobre ajo blanco		29
Caballa con escabeche de verduras		21
Chipirones de anzuelo a la parrilla o encebollados		28

CARNES

Chuletas de cordero lechal a la brasa		32
Albóndigas de pularda en pepitoria		26
Chuleta Premium de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 1 5 kilos aprox		115/Kg
Chuleta de vaca Simmental con 45 días de maduración 1 kilo aprox		110/Kg
Steak tartar		29
Lomo de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 300gr aprox.		35
Hamburguesa de vacuno con patatas fritas caseras		24
Entraña Black Angus Americano a la parrilla		38
Picantón asado con salsa de estragón		28
Magret de pato con puré de zanahorias		26

GUARNICIONES

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

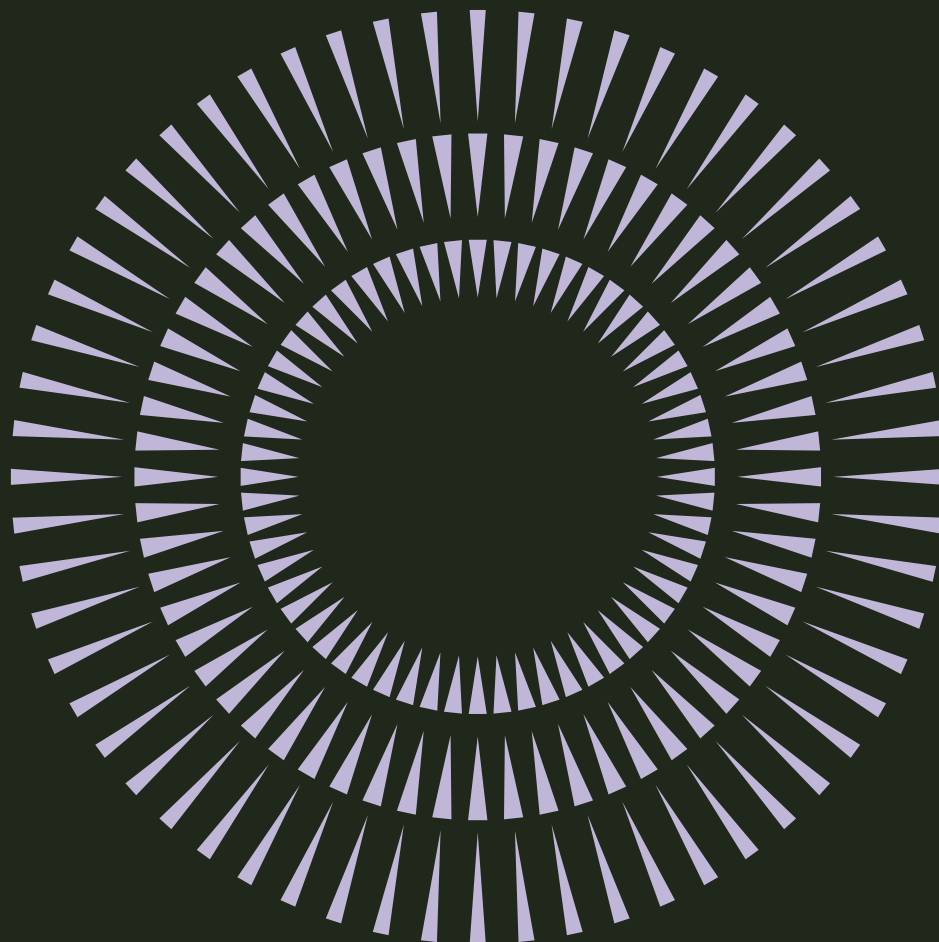
 Nuestro servicio de pan y mantequilla francesa echire 3€ por persona.



www.arzabal.com

PUEDE CONSULTAR
AQUÍ NUESTRA CARTA
DE ALÉRGENOS:





ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS

EMBUTIDOS Y QUESOS

	1/2 Ración	Ración
Pan de cristal con tomate y AOVE		6,5
Tabla de quesos 3/5 variedades	15	24
Jamón ibérico 100% puro bellota	17,5	34
Cecina de vaca selección premium Entrepeñas León	10	19
Mortadela italiana	9	17
Sobrasada Can Company		18

AHUMADOS Y CONSERVAS

Gilda de atún y anchoa		8,5
Mejillón en escabeche 8/12		11
Boquerones en vinagre	9,5	15
Salmón ahumado con encurtidos		18
Berberecho de la ría artesano 35/45		21
Anchoa del Cantábrico	14	26

PARA COMPARTIR

Brioche de steak tartar		8
Tortilla de patata con pan de cristal		11
Alitas de pollo de corral con salsa de tomate y comino		12
Patatas bravas al más estilo Madrí		12
Oreja crujiente con salsa brava	8	13
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	14	19
Bikini de cecina y Comté		17
Burrata aliñada		18
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa	9	18
Mollejas de cordero sobre parmentier de patata		24
Cazuelita de callos	14	19
Sartén de huevos de corral con trufa	14	21
Gambas al ajillo		22
Patatas a la importancia con cigalitas	14	22

DE TEMPORADA

	1/2 Ración	Ración
Tirabeques, guisantes encebollados, guanciales crujientes y yema de huevo		18
Salmorejo con virutas de jamón y huevo cocido		10
Puerros confitados, terminados a la brasa con vinagreta de cebolleta		20
Alcachofas confitadas y a la brasa		24
Tomate rosa con ventresca de bonito		24
Espeto de sardina		24

MARISCOS

Ostra		6
Mejillón Bouchot en cocotte		19
Berberechos extra con reducción de fino, ajos y guindilla		23
Salpicon de marisco	17,5	28

PESCADOS

Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima		38
Chipirones de anzuelo a la pancha o encebollados		28
Tartar de bonito de costera sobre ajo blanco		29
Pulpo a la parrilla con mojo rojo y patatas baby		31

CARNES

Albóndigas de pulara en pepitoria		26
Hamburguesa de vacuno, patatas fritas caseras		24
Chuletas de cordero lechal a la brasa		32
Lomo de carne roja, Vaca rubia gallega		35

PUEDE CONSULTAR
AQUÍ NUESTRA CARTA
DE ALÉRGENOS



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



www.arzabal.com