

BARRA ARZABALERA

	1/2Ración	Ración
Burrata aliñada		19
Mortadela de Bolonia Negrini	9	17
Cecina de vaca selección premium Entrepeñas León	11	21
Jamón ibérico 100% puro bellota	19	36
Salpicón de marisco		29
Ostras selección Sorlut N 3		6
Gilda de atún rojo y anchoa		8,5
Anchoa del Cantábrico	15	27
Salmón ahumado en encurtidos		19
Selección de quesos artesanales 3/5 variedades	15	24
Pan de cristal con tomate y AOVE		6,5

PARA COMPARTIR

Paté en Croûte con encurtidos	19
Foie gras de pato hecho en casa	24
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	14
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa	9
Bikini de cecina y comté (Extra de trufa +10€)	18
Sartén de huevos de corral con trufa	14
Gambas al ajillo	13
Berberechos extra con reducción de fino, ajo y guindilla	23
Mejillón bouchot en cocotte con salsa picante de tomate	19
Oreja crujiente con salsa brava	9
Mollejas de cordero sobre parmentier de patata	16
	24

DE LA HUERTA, FRESCO Y A LA BRASA

Tomate rosa con Ventresca de Bonito	24
Langostinos y vieiras con cogollos a la brasa	26
Puerros confitados terminados a la brasa con salsa Romesco	21
Alcachofas confitadas y a la brasa con bearnesa	12
	24

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

 www.arzabal.com

PUEDE CONSULTAR
AQUÍ NUESTRA CARTA
DE ALÉRGENOS:



CUCHARA DE ARZÁBAL

	1/2Ración	Ración
Lentejas estofadas con pintada		18
Pulpo guisado con garbanzos		20
Cazuelita de callos	14	19
Rigattoni con gambones		22
Patatas a la importancia con cigalitas	14	27
Arroz de pato		28

PESCADOS

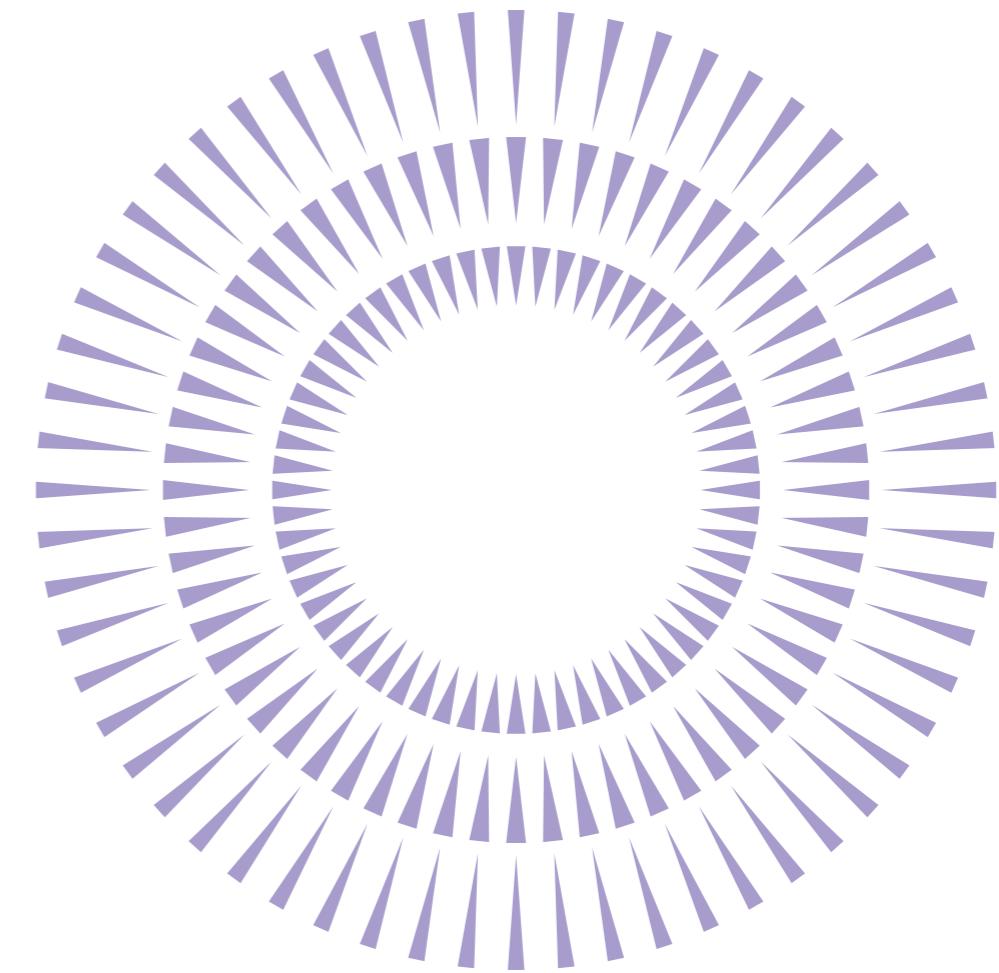
Tartar de atún rojo de almadraba	32
Raya a la mantequilla negra	30
Pulpo a la parrilla con mojo rojo y patatas baby	33
Merluza beurre blanc con almejas	36
Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima (Compartir)	46
Rapito a la parrilla (Para dos personas)	59

CARNES

Albóndigas de pularda con royal de setas	26
Hamburguesa de vacuno a la brasa con patatas fritas caseras	24
Chuletas de cordero lechal a la brasa	32
Magret de pato a la brasa con puré de zanahorias	26
Codorniz Label Rouge rellena de foie y manzana reineta	32
Steak tartar de solomillo de vaca	33
Lomo de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 300gr aprox.	38
Chuleta Premium de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 1.5 kilos aprox	115/Kg

GUARNICIONES

Ensalada de tomate y cebolleta	10
Ensalada de lechuga de caserío y cebolleta	8
Patatas fritas caseras y salsa bearnesa	10
Puré cremoso de patata con trufa	12
Pimientos del piquillo en su pil-pil	10



ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS