

## 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
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	19
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa	9	18
Bikini de cecina y comté (Extra de trufa +10€)		18
Sartén de huevos de corral con trufa	14	22
Gambas al ajillo	13	23
Berberechos extra con reducción de fino, ajo y guindilla		23
Mejillón boouchot en cocotte con salsa picante de tomate		19
Oreja crujiente con salsa brava	9	16
Mollejas de cordero sobre parmentier de patata		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
Tirabeques, guisantes encebollados guanciales crujiente y yema de huevo		19
Puerros confitados terminados a la brasa con salsa Romescu		21
Alcachofas confitadas y a la brasa con bearnesa	12	24

## 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 meloso de rabo de toro y colmenillas al Oporto		25

## 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		46
Rapito a la parrilla (Para dos personas)		59

## CARNES

Albóndigas de pularda con royal de setas		26
Hamburguesa de vacuno con patatas fritas caseras		24
Chuletas de cordero lechal a la brasa		32
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

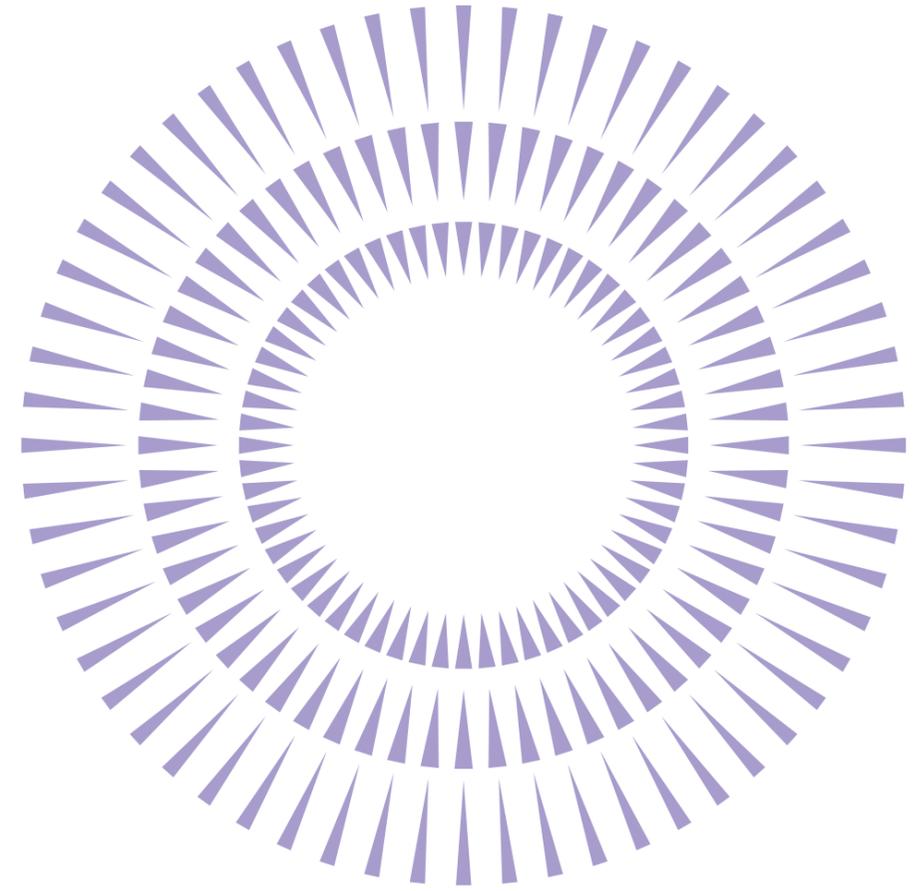
Ensalada de tomate y cebolleta		10
Ensalada de lechuga de caserío y cebolleta		8
Patatas fritas caseras y salsa bearnesa		10
Puré cremoso de patata con trufa		12
Pimientos del piquillo en su pil-pil		10

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

 [www.arzabal.com](http://www.arzabal.com)

PUEDA CONSULTAR  
AQUI NUESTRA CARTA  
DE ALÉRGICOS:





**ARZÁBAL**

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS