

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
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

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
Oreja crujiente con salsa brava	9	16

DE LA HUERTA, FRESCO Y A LA BRASA

Salmorejo Cordobés con huevo y jamón ibérico		12
Ensalada de gamba crujiente con mucho Grana Padano		22
Tomate rosa con bonito		24
Puerros confitados terminados a la brasa con salsa Romescu		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

PUEDA CONSULTAR
AQUÍ NUESTRA CARTA
DE ALÉRGENOS:



CUCHARA DE ARZÁBAL

	1/2Ración	Ración
Verdinas con chipirón		22
Cazuelita de callos	14	19
Rigattoni con gambones		22
Patatas a la importancia con cigalitas	14	27
Arroz del senyoret en llauna		28

PESCADOS

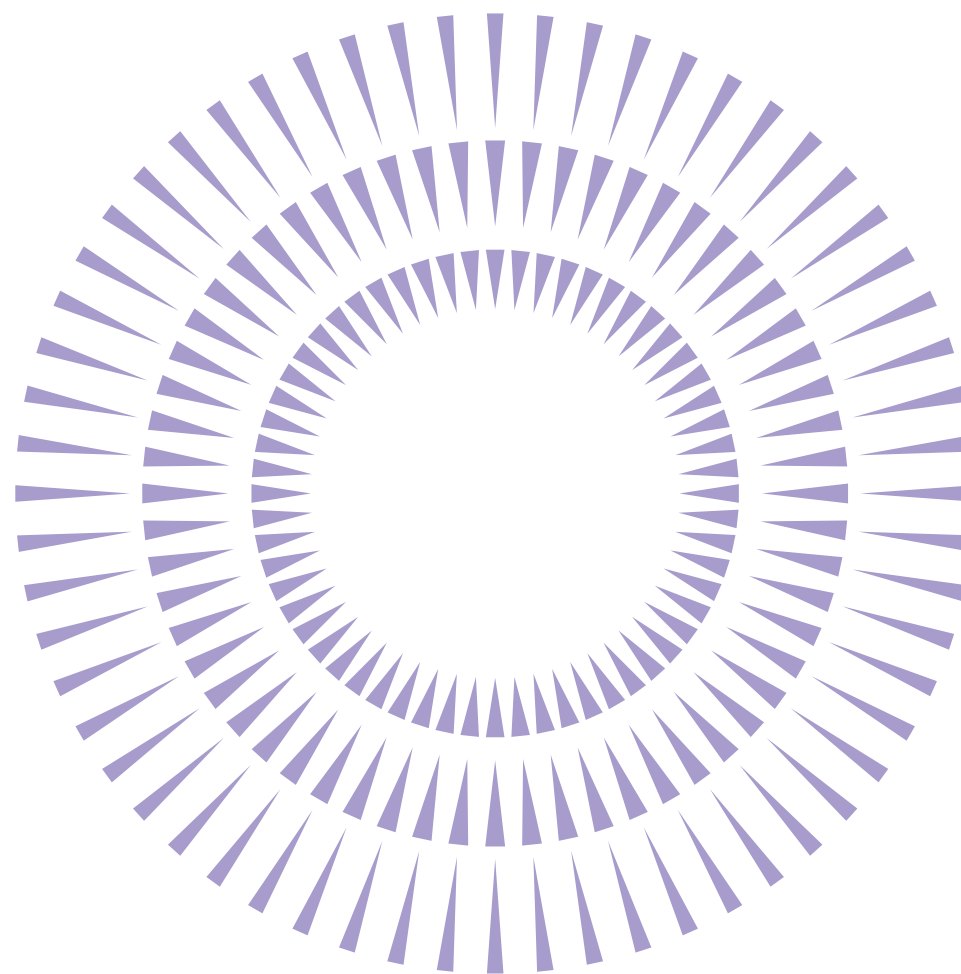
Tartar de bonito con ajo blanco		23
Chipirones a la plancha o encebollados		32
Bonito con tomate o encebollado		25
Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima (Compartir)		46
Rapito a la parrilla (Para dos personas)		59
Raya a la mantequilla negra		30
Pulpo a la parrilla con mojo rojo y patata baby		34

CARNES

Hamburguesa de vacuno a la brasa con patatas fritas caseras		24
Chuletas de cordero lechal a la brasa		32
Coquelet con sala Piripiri		28
Presa ibérica asada con mantequilla de tomate		28
Steak tartar de solomillo de vaca		29
Lomo de vaca rubia a la brasa con 45 días de maduración de 300gr aprox.		39
Chuleta Premium de vaca rubia a la brasa 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
Pimientos de Guernica fritos		10



ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS