

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		32
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
Gamba blanca a la plancha		36
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

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
Tomate semilla japonesa con AOVE		18
Tirabeques, guisantes encebollados guanciales crujientes y yema de huevo		19
Puerros confitados terminados a la brasa con salsa Romesco		21
Alcachofas confitadas y a la brasa con bearnesa	12	24

CUCHARA DE ARZÁBAL

Verdinas con chipirón		22
Cazuelita de callos	14	19
Rigattoni con gambones		22
Patatas a la importancia con cigalitas	14	27
Arroz del senyoret		24

PESCADOS

Tartar de bonito con ajo blanco		23
Chipirones a la plancha o encebollados		32
Bonito con tomate o encebollado		25
Chuleta de Bonito a la brasa		65/kg
Dados de rapito frito con salsa spicy y mahonesa de lima (Compartir)		46
Rapito a la parrilla (Para dos personas)		59
Lubina en escabeche ligero de mejillón		36
Espeto de sardinas		19

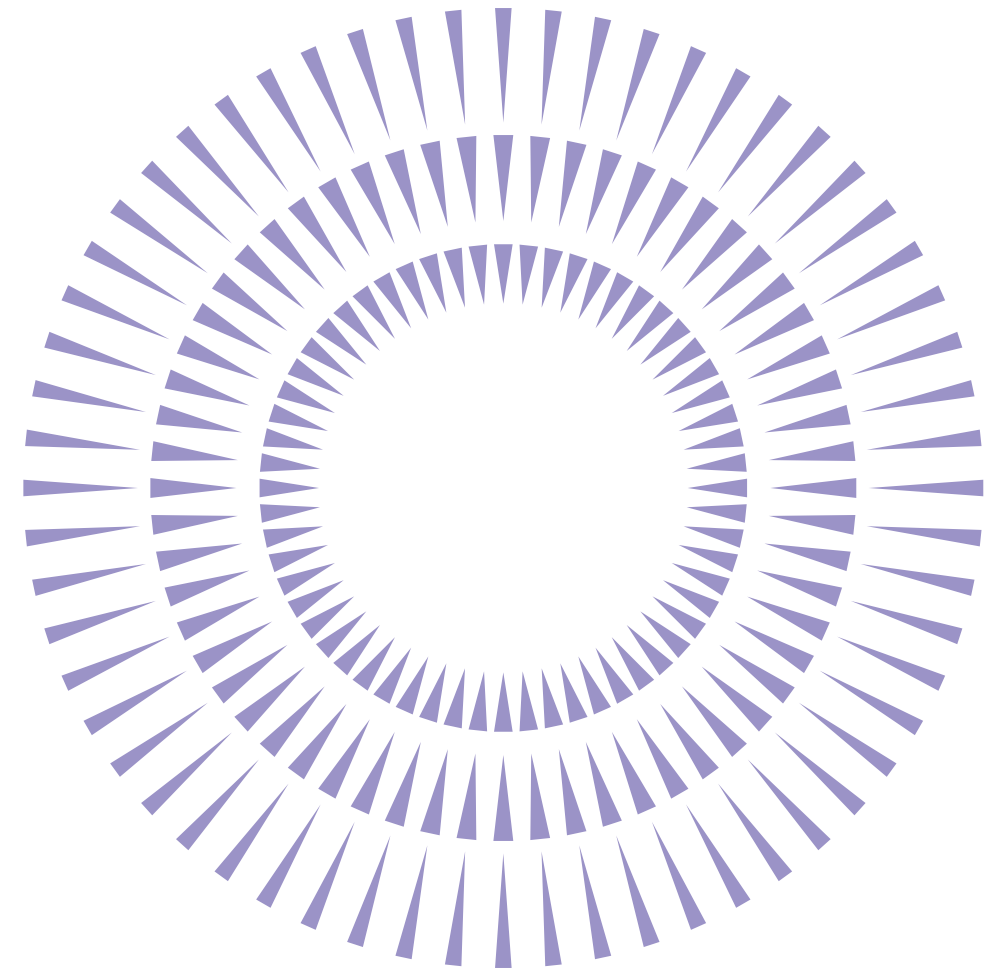
CARNES

Hamburguesa de vacuno a la brasa con patatas fritas caseras		24
Chuletas de cordero lechal a la brasa		32
Coquelet con salsa Piripiri		26
Presa ibérica asada con mantequilla de tomate		28
Steak tartar de solomillo de vaca		29
Lomo de vaca rubia gallega con 45 días de maduración de 300gr aprox.		39
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
Pimientos del piquillo en su pil-pil		10





ARZÁBAL

TABERNA • BARRA • MESA • VINOS