

Para Picar












Cebollas Rellenas de Bonito   	15,50
Cecina con Virutas de Queso 	15,50
Chorizo (unidad)	3,70
Jamón Bodega	15,50
Jamón Ibérico de Bellota	20,00
Lomo Ibérico	16,00
Queso Manchego 	8,00
Tabla de Embutidos (Jamón de Astorga, cecina, chorizo, queso manchego) 	21,00
Plato de Ibéricos (Jamón, chorizo y lomo ibérico)	21,00
Paté de Cabracho   	12,00
Tabla de Quesos (4 variedades según stock, con dulce) 	17,00
Croquetas de Jamón   	11,00
Huevos Rotos  	16,00
Revuelto de Oricios y Setas  	14,00
Tortilla Pequeña 	12,00
Tortilla Grande 	13,50
Tortilla de Bacalao  	15,00
Tortilla de Chorizo 	14,00



Primeros Platos

Sopa de Marisco   	11,00
Fabada Asturiana	15,00
Arroz con Gambas y Almejas    (mínimo espera 20 minutos. Consultar)	17,00

Ensaladas

Ensalada Normal (Lechuga, tomate, cebolla)	8,00
Ensalada Mixta   (Lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, bonito, pimiento, aceitunas)	12,00
Ensalada Arbesú    (Lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, bonito, pimiento, aceitunas, remolacha, zanahoria, maíz)	14,00
Ensalada Templada   (Lechuga, tomate, piña, champiñones, jamón, gambas, vinagre de Módena)	16,00
Ensalada de Langostinos, Queso de Cabra y Fruta  	17,00
Ensalada de Verduras Caramelizadas con Queso de Cabra y Almendras  	16,00



Pescados


Fritos de Bacalao (unidad)	  	3,00
Calamares Frescos	  	18,50
Merluza a la Plancha		18,00
Fritos de Merluza	  	18,00
Merluza a la Sidra	   	20,00
Fritos de Pixín	  	20,00
Cola de Rape a la Plancha		21,00
Cola de Rape a la Marinera	   	23,00

Mariscos

Almejas a la Marinera	 	21,00
Gambón a la Plancha		18,00
Gambón al Ajillo	 	19,00



Garnes

Cabruto	20,00
Callos (media)	11,00
Callos (ración)	16,00
Chuletillas de Lechazo con Patatas	19,00
Chuleta de Ternera con Patatas	35,00/Kg
Escalopines al Cabrales   	16,00
Filete con Patatas	15,00
Hígado de Ternera con Patatas (ajillo o encebollado)	15,50
Lacón Cocido con Cachelos	13,00
Solomillo de Ternera	20,00

Menú del Día

(menú, pan, bebida, postre, café) 22,00












Pan  1,20
(por persona)



Postres Caseros

Arroz con Leche 	5,00
Compota 	6,00
Flan  	5,00
Tarta de Nuez    	5,50
Tarta de Turrón Helada   	6,50
Tarta de Queso     	6,00
Helado (Preguntar sabores disponibles al personal de sala)	4,00

Otros

Fruta 	2,50
Tarta Helada al Whisky   	5,50
Yogur 	2,50
Mantecado Peñasanta  	8,50
Volcán de Chocolate	6,50
Queso Manchego 	8,00
Queso Cabrales 	8,00
Queso La Peral 	8,00
Otros Quesos  (Preguntar a personal de sala)	
Dulce de Membrillo Casero	1,00



Vinos

RIOJA TINTO

Viña Ardanza Reserva	31,00
Roda Reserva	31,00
Lan Reserva	17,50
Conde de Valdemar Crianza	14,50
Lan Crianza	14,50
Ramón Bilbao Crianza	14,50
Viña Marro Vendimia Seleccionada	11,50
Vino de la Casa Tempranillo	7,50

RIBERA DEL DUERO

Protos Crianza	22,00
Doble R Crianza	16,00
Protos Roble	14,50
Arzuaga La Planta Cosecha	14,50



VINOS ROSADOS

Vega Carriegos, Prieto Picudo	11,00
Peñascal, Aguja - Valladolid	10,50
Vino de La Casa	7,50

VINOS BLANCOS

Martín Códax, Albariño	15,00
Dilema, Rueda Verdejo	10,50
Amatista, Moscato	9,50

ESPUMOSOS

Codorníu Clásico Extra, Cava	15,00
El Gaitero, Sidra Achampanada Extra	9,50
Benjamín	6,00



RELACIÓN DE ALÉRGENOS



Cereales con Gluten



Granos de Sésamo



Soja



Frutos de Cáscara



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Pescado



Mostaza



Lácteos



Huevos

www.restaurantearbesu.com
T 985742390/ 622622895
info@restaurantearbesu.com
[elblogdeleonor](http://elblogdeleonor.com)

