



Menú Brunch

La Tabla para empezar...

Queso con moscatel, salpicón de mejillones, paté de campaña, mini *fuets* y muslitos de codorniz escabechados

Los entrantes...

- Crema de boniatos asados y castañas ●
- Creps de espinacas, piñones, queso de cabra y huevo a la plancha ●
- Burrata de búfala, sobre salsa de tomates picante, anchoas y alcaparras fritas ●
- Sardinas a la llama, sobre piedras volcánicas, con verduras braseadas y vino dulce

¡Del corral al plato!

- Huevo Benedictino Arola, foie, papada de cerdo confitada con trufa
- Huevo Benedictino clásico con *Pastrami*
- Huevos fritos con jamón y patatas confitadas en grasa de pato
- Fabes* con huevo a baja temperatura
- Setas guisadas con calamar y yema de huevo escalfado

Para ir terminando...

- Arroz trufado de setas de temporada ●
- Fideuá de ibéricos
- Hamburguesa de Wagyu rellena de foie, crema de trufa y patatas fritas con queso, ajo y perejil
- Cocochas de bacalao con crema de coliflor gratinadas y huevas de mújol alineadas

Los postres de Arola, colección 2015

Menú 4 opciones 64€ p/persona

Menú 3 opciones 56€ p/persona

(Elección de una copa de cava, vino tinto o vino blanco incluida)

● Vegetariano

● Picante

**10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO**



Menú Infantil

¡Ñam-ñam!

Crema de verduras de temporada
Croquetas de jamón Ibérico
Palitos de pescado

¡Qué hambre!

Macarrones con tomate
Pescado del día a la plancha*
Filete de ternera a la plancha*
Nuggets de pollo*

**Con verduras salteadas, patatas fritas o puré de patatas*

Los postres de Arola, colección 2015

p/persona 30€
(agua incluida)

(3 a 12 años)

El servicio de Brunch se realiza de 13 a 15.30 horas

**10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO**