



## 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**