

Carta | Menu

Arrabal

Gastronomía española



Menu in your language



Entrantes

La "Rusa" de Arrabal 12,50€

Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 uds.) 12,00€

Tabla de jamón ibérico con panecillos y tomate 26,00€

Berenjenas en tempura sobre hummus cítrico y miel de caña 15,50€

Salmorejo cordobés con huevo rallado y AOVE 9,50€

Langostinos de trasmallo en tempura y mayo kimchi 16,50€

Lágrimas de pollo con patatas gajo, salsa cajún y miel-mostaza 14,50€

Cucurucho de calamares de potera a la andaluza con ali-oli de ajo negro 16,50€

Zamburiñas a la plancha y ajada 21,00€

Mejillones con salsa de tomate "Al Arrabal" 16,50€

Sartén de huevos rotos con jamón ibérico y patatas 14,50€

Dados tiernos de solomillo al ajillo con patatas 17,50€

Albóndigas de rabo de toro con crema de calabaza asada (4 uds.) 16,50€

Tartar de atún rojo trufado con yema de huevo 22,00€

Servicio, pan y aperitivo 3,00€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO: 10%
UNIDAD MONETARIA: EURO
Infórmenos si sufre algún tipo de intolerancia alimentaria.

Del campo

Ensalada de tomate con sus tomatitos confitados, lascas de jamón ibérico y trigueros 17,50€

Burrata de búfala con rúcula y sus cherrys semi secos 16,50€

Ensalada mediterránea 13,50€
Mezcla de lechugas dos tierras, tomate, cebolla encurtida, aceituna calamata y queso feta

Flor de alcachofa confitada a la plancha y virutas de jamón (2 uds.) 15,50€

Parrillada de verduras baby con salsa romescu casera 17,00€

Arroces y pasta

Paella de marisco (*) 21,50€

Paella del señoret (*) 21,50€

Paella de pollo y verduras (*) 21,00€

Arroz negro (*) 21,50€

Pasta nero con gambas y salsa picantona 19,50€

(*) Mínimo dos personas, precio por persona

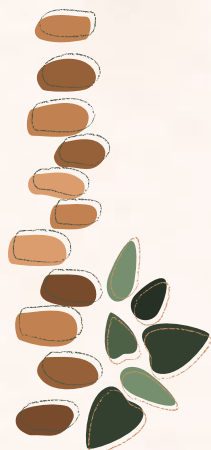
Pescados

Salmón noruego al estilo miso con verduritas a la plancha 23,50€

Merluza a baja temperatura en salsa verde y patata cocida 24,50€

Pulpo a la brasa con crema de boniato y ajada de pimentón 28,00€

Tataki de atún rojo con maíz tostado y atomatado 24,00€



Carnes


Pollo picantón con mojo y sus patatas gajo 21,50€


Carrillera de ternera glaseada con crema de patata 24,00€

Entrecot de vaca vieja con patatas rústicas 24,00€

Hamburguesa Plaza Mayor 17,00€

Secreto ibérico de bellota con puré de patata y verduras 20,50€

Cachopo de solomillo de ternera 38,00€
con cecina y queso de cabra
Premio cachopo más popular 2019 
Recomendado para dos personas

Cachopo tradicional con jamón 28,00€
ibérico y queso ahumado de Pira
Premio mejor cachopo de Madrid 2022 
Recomendado para dos personas

Acompañantes

Patatas gajo 4,50€

Pimientos rojos asados 5,50€

Parmentier 5,00€

Pimientos de Padrón 5,50€

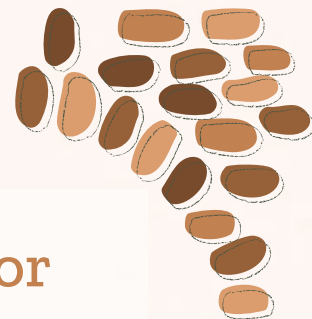
Postres (caseros)

Tarta fluida de queso al horno 7,00€

Tarta de la abuela 6,50€

Tarta de zanahoria 6,50€

Copa de helado 7,50€
Varios sabores



Cócteles de autor

Goomy 14,00€

Pirata caribeño 14,00€

El almirante escocés 14,00€

Grey Goose french mule 14,00€

Alquimista



Ginebra Alkkemist, mosto, zumo de limón y granadina 12,00€

Cócteles

Martini spritz  9,00€
Martini Fiero, cava y naranja

Mojito 11,00€
(clásico · fresa · mango · pasión)
Ron Bacardi, zumo de fruta, soda, hierbabuena, lima

Caipiriña 11,00€
Cachaza, sirope de caña de azúcar y lima

Negroni 11,00€
Ginebra, Campari y vermú rojo



Margarita 12,50€
(clásica · mango)
Patrón, triple seco y zumo lima

Piña colada 11,00€
Ron, zumo de piña y crema de coco

Sex on the beach 12,00€
Vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos y de naranja

Pisco Sour 12,50€
Pisco, zumo de limón, azúcar y clara de huevo

Descubre las cuevas con historia de Arrabal

  @arrabalmadrid

