


Carta | Menu

Arrabal

Gastronomía española



Menu in your language



Entrantes

La "Rusa" de Arrabal con panecillos rústicos y alcaparrones 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, AOVE y virutas de jamón ibérico 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€

Vieiras 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
Mezcla de lechugas dos tierras, tomate, cebolla encurtida, aceituna kalamata y queso feta 13,50€

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.

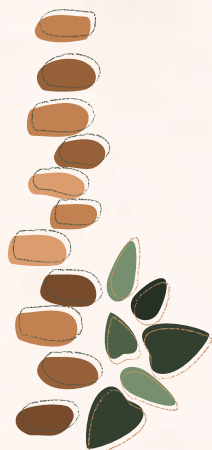
Pescados

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

Merluza a baja temperatura en salsa marinera y patata torneada 24,50€


Pulpo a la brasa con crema de batata 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 (300gr.) 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 <i>Varios sabores</i>	7,50€



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  Martini Fiero, cava y naranja	9,00€
Mojito (clásico · fresa · mango · pasión) Ron Bacardi, zumo de fruta, soda, hierbabuena, lima	11,00€
Caipiriña Cachaza, sirope de caña de azúcar y lima	11,00€
Negroni Ginebra, Campari y vermú rojo	11,00€
Margarita (clásica · mango) Patrón, triple seco y zumo lima	12,50€
Piña colada Ron, zumo de piña y crema de coco	11,00€
Sex on the beach Vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos y de naranja	12,00€
Pisco Sour Pisco, zumo de limón, azúcar y clara de huevo	12,50€

Descubre las cuevas
con historia de Arrabal

  @arrabalmadrid

