

A

A

## Lo + Castizo

Salmorejo cordobés con virutas de jamón, huevo rallado y AOVE	9,50€
Ensaladilla rusa con panecillos rústicos y alcaparrones	13,00€
Tabla de queso curado con mermelada de piquillo	13,50€
Tabla de jamón ibérico con panecillos y tomate	29,00€
Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 uds)	14,00€
Torrezno a baja temperatura con sal rosa del Himalaya	12,50€
Calamares a la andaluza con ali oli de ajo negro	16,50€
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas	14,50€
Rollitos crujientes: de morcilla (con salsa de pimiento de piquillo y virutas de jamón) y de queso de cabra (con salsa de frutos rojos y crujiente de cebolla)	16,50€

## Nuestras raíces

Tacos de rabo de toro	14,50€
Langostinos de trasmallo en tempura y mayo kimchi	16,50€
Vieiras a la plancha con ajada	21,00€
Pulpo a la brasa con crema de batata y ajada de pimentón	29,00€

## Del campo

Ensalada de tomate rosa con vinagre de Módena y sal negra	14,00€
Ensalada de burrata al pesto sobre láminas de tomate	17,50€
Berenjenas en tempura con miel de caña acompañadas de hummus cítrico	15,50€
Flor de alcachofa confitada a la plancha y virutas de jamón (2 unidades)	14,50€
Parrillada de verduras con salsa romesco casera	15,00€

## Arroces

Paella de marisco*	23,50€
Paella del señoret*	22,50€
Paella de pollo y verduras*	22,50€
Arroz negro*	22,50€

\*Mínimo dos personas, precio por persona.

Si has disfrutado la experiencia, déjanos una reseña en Google.



## Pescado

Salmón noruego a la plancha con verduras de temporada al toque de siracha	24,00€
Merluza a baja temperatura en salsa marinera y patata torneada	24,50€
Calamar de potera a la plancha con ajada verde sobre crema de limón	29,00€

## Carnes

Secreto ibérico de bellota con patatas gajo y tomate braseado	24,50€
Carrillera de ternera glaseada con parmentier de patata	23,50€
Entrecot de vaca vieja	26,50€
Hamburguesa benedictina de presa ibérica	18,50€
Costillar de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa Bourbon (1kg) <i>Recomendado para dos personas.</i>	42,50€
Medio costillar	23,50€

## Cachopo

PREMIO MEJOR CACHOPO DE MADRID 2024 Y SUBCAMPEÓN DEL MUNDO

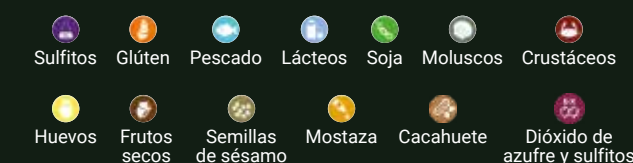
Cachopo tradicional de ternera 100% asturiana. Relleno de queso ahumado de Pría, queso rebollín a la sidra y paletilla ahumado de Pría  
*Recomendado para dos personas.*

## Postres

Tarta fluida de queso al horno con sirope de dulce de leche	9,00€
Tarta de chocolate de la abuela	8,00€
Torrija de pan brioche caramelizada con helado	7,50€
Tarta de zanahoria	8,00€

Descubre las cuevas con historia de Arrabal

## Alérgenos



f @arrabalmadrid

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



Arrabal esconde un secreto con siglos de historia en su interior. ¿Quieres trasladarte a los orígenes de la plaza más característica de Madrid?

La historia de la Plaza Mayor se sustenta sobre el mismo y original ladrillo con la que fue construida la cueva de Arrabal en 1504. Un espacio de más de 140 metros cuadrados de pura historia adaptada a nuestros tiempos de hoy.

¿Quién sabe cuántos romances, confabulaciones y anécdotas se han vivido en nuestro interior? Sé parte de la historia actual que estamos escribiendo.

# A

Gastronomía española

*Descubre el misterio que esconde su interior*



Menú en tu idioma

Wifi: Clientes\_Arrabal  
Contraseña: Arrabal2019\_

*Arrabal*  
Gastronomía española  
[www.arrabalmadrid.es](http://www.arrabalmadrid.es)

@arrabalmadrid  
Arrabal Madrid