



Calle Higer Bidea, 6
20280 - Hondarribia

RESERVAS:
+34 943 642 712
arrokaberri@arrokaberri.com

ARROKA BERRI

presenta LOS MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES
para un MÍNIMO de DIEZ PERSONAS a MESA COMPLETA

COMENZAREMOS DEGUSTANDO

SORBETE

de mandarina y txakoli

APERITIVO DE LA CASA

variando con la temporada

ENSALADA DE CIGALAS

con tallarín de chipirón y vieira

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

desmigado y relleno al horno

LANGOSTINOS

a la plancha

1/2 BOGAVANTE

a la parrilla

CON UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

RAPE A LA PARRILLA

con patata panadera y brocheta de langostinos

CHIPIRONES EN SU TINTA

chipirón begiaundi fresco troceado con arroz blanco enriquecido

RAPE EN SALSA

nuestro rape en salsa de almejas y langostinos

MERLUZA A LA PARRILLA

lomo de merluza a la parrilla con refrito de almejas y verduritas crujientes

CHIPIRONES A LA PLANCHA

chipironcitos frescos a la plancha con refrito

CHARLOTAS DE RABO DE BUEY

rabo de buey desmigado enrollado en finas tiras de calabacín y foie

CORDERO ASADO

lechal asado al momento con patatas panadera (20 minutos)

SOLOMILLO IDIAZABAL

solomillo de vaca con salsa de queso, pimientos de Gernika y chips de Idiazabal.

MAGRET DE PATO

con base de puré de patata asada y salsa agridulce

SOLOMILLO DE VACA

a la parrilla con patatas fritas y pimientos de Gernika

CHULETÓN DE VACA

al corte para 1 persona o varias. Asado a la parrilla de carbón vegetal con guarnición

LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA

abierta con cama de patata confitada (2 personas)

POSTRES Y CAFÉS

DEGUSTACIÓN DE POSTRES Y TARTAS

CAFÉS

BEBIDAS

TINTO

Ondarre Reserva 2014 (D.O.Rioja)

ROSADO

Señorío de Ayanz 2017 (D.O.Navarra)

BLANCO

Sanz 2017 (D.O.Rueda)

&

INVITACIÓN DE LA CASA

CAVA

Cava Brut Artesanal (D.O.Penedes)

PVP 62 €

+ 10% I.V.A

DESDE EL ARROKA BERRI OS DESEAMOS LA MEJOR DE LAS CELEBRACIONES



Calle Higer Bidea, 6
20280 - Hondarribia

RESERVAS:
+34 943 642 712
arrokaberry@arrokaberry.com