



Calle Higer Bidea, 6
20280 - Hondarribia

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

ARROKABERRI

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

COMENZAREMOS DEGUSTANDO

ARROZ BOMBA

con hongos naturales y foie fresco

APERITIVO DE LA CASA

variando con la temporada

ENSALADA DE CIGALAS

con tallarín de chipirón y vieira

RAVIOLIS DE TXANGURRO

con salsa americana

CON UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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)

RAPE A LA PARRILLA

con patata panadera y brocheta de langostinos

CHIPIRONES EN SU TINTA

chipirón begiaundi fresco troceado con arroz blanco enriquecido

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 48€

+ 10% I.V.A

SE PODRÁN AÑADIR SORBETES o CONSOMÉ con suplemento de 4€

**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