



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

---

### APERITIVO DE LA CASA

variando con la temporada

### ENSALADA

de foie fresco

### PIMIENTO VERDE DE PIQUILLO

relleno de rabo de buey y rebozado

### HOJALDRE RELLENO

de puerros y langostinos

## CON UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

---

### 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

### 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 agri dulce

## SOLOMILLO DE VACA

a la parrilla con patatas fritas y pimientos de Gernika

---

## POSTRES Y CAFÉS

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES Y TARTAS

#### CAFÉS

---

## BEBIDAS

### TINTO

Solagüen crianza 2015 (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 42 €**

+ 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