



Calle Higer Bidea, 6
20280 - Hondarribia

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

ARROKABERRI

Présente LES MENUS SPECIAUX
pour un MINIMUM de DIX PERSONNES À TABLE COMPLETE
ON COMMENCERA AVEC UNE DEGUSTATION DE

SALADE D'ÉCREVISSSES

aux nouilles calamars et pétoncles

SORBET À LA MANDARINE ET TXAKOLI

CREVETTES GRILLÉES

APÉRITIF MAISON

en fonction des saisons

TXANGURRO (ARAIGNÉE DE MER) DONOSTIARRA

émietté et farci au four

1/2 HOMARD

grillée

AVEC UN DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

QUEUE DE BŒUF

émietté roulé en fines lanières de courgette et de foie gras

ENCORNETS DANS LEUR ENCRE

Calamar begiaundi frais découpe avec riz blanc

CÔTE DE BOEUF

découpée pour 1 pers ou plusieurs, grillée au charbon de bois avec garniture

MAGRET DE CANARD

sur une base de purée de pomme de terre grillée et sauce aigre-douce

TOURNEDOS IDIAZABAL

avec sauce au fromage, frites, poivrons de Gernika et chips à l'Idiazabal

ENCORNETS GRILLÉE

encornets frais

MERLU GRILLÉE

avec des pâtes de palourdes et des légumes croquants

LOUP DE MER GRILLÉ

sur boulangères avec ail frit et grosses crevettes

LOTTE À LA SAUCE

Notre lotte en sauce aux palourdes et aux crevettes

ALOYAU DE VACHE GRILLÉE

avec frites et poivrons de Gernika

AGNEAU RÔTI

Agneau de lait tout juste grillée avec boulangères (20min)

LOTTE GRILLÉE

avec boulangères et brochette de crevettes

DESSERTS ET CAFÉS

DÉGUSTATION DE DESSERTS OU GÂTEAU D'OCCASION CAFÉS

BOISSONS

VIN ROUGE

Ondarre Reserva 2014 (D.O. Rioja)

VIN ROSÉ

Señorío de Ayanz 2017 (D.O.Navarra)

VIN BLANC

Sanz 2017 (D.O.Rueda)

&

INVITATION DE LA MAISON

CAVA

Cava Brut Artesanal (D.O.Penedes)

***PVP* 62€**

+ 10% I.V.A

L'ARROKA BERRI VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE CELEBRATIONS