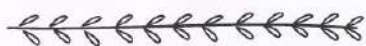


Menú atardecer



Picar y compartir

Surtido ibérico

Ensaladilla de puntillitas fritas

Mahonesa de lima fresca, yema a baja temperatura y mahonesa de AOVE

Croquetas de Jamón ibérico & papada

Brioche tostado a la mantequilla

Relleno de guacamole hecho en casa y tartar de atún

Ensalada de pollo panko

Maiz frito, granna padanno y salsa tártara

Plato Principal a elegir

Lomo de dorada a la parrilla, parmentiere de sobrehuesa y piquillos confitados

ó

Carrillada confitada a la manteca colora, migas y huevo mollet

Postre

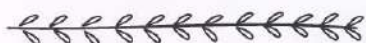
Toblerone de tiramisú

34,9€

Bebidas Incluidas: Vino blanco, Vino tinto, Semidulce, agua, refrescos y cerveza de barril

Menú nubes

para picar y compartir



Surtido ibérico

Ensaladilla de puntillitas fritas

Mahonesa de lima fresca, yema a baja temperatura y mahonesa de AOVE

Croquetas de Jamón ibérico & papada

Mini hot dog de gambones

Mahonesa de kimchi, cebolla encurtida y pan de leche

Brioche de carrillada a la antigua

con un toque suave de chipotle y huevo frito

Presa a la parrilla

Crema de boniatos asados a la mantequilla



Postre

Nuestro kinder bueno

30€

Bebidas Incluidas: Vino blanco, Vino tinto, Semidulce, agua, refrescos y cerveza de barril

Menú verde, que te quiero verde (vegano)



Gazpacho de cerezas

Ensaladilla de verduras kimchi
mahonesa de coco y lima

Tempura de verduras en adobo

Taco de pulled veggie
guacamole y tofu ahumado

Burger vegana
Cheddar de coco y curry y chicharrón de aguacate



Postre

Tarta de trufa vegana

32€

*Bebidas Incluidas: Vino blanco, Vino tinto, Semidulce, agua,
refrescos y cerveza de barril*

Menú amanecer



Picar y compartir

Surtido ibérico

Anchoas clandestinas

tosta de tramezino y mantequilla de trufa

Ensaladilla de puntillitas fritas

Mahonesa de lima fresca, yema a baja temperatura y mahonesa de AOVE

Brioche tostado a la mantequilla

Relleno de guacamole hecho en casa y tartar de atún

Fingers de pollo panko

mahonesa de curry

Gambones a la sal

Plato Principal a elegir

Abanico ibérico y patatas al mojo verde

ó

Corvina asada y guiso de papas en amarillo

Postre

Tarta de queso artesana

40€

Bebidas Incluidas: Vino blanco, Vino tinto, Semidulce, agua, refrescos y cerveza de barril

Menú arrebol



Pica, comparte y sé feliz

Anchoas clandestinas

tosta de tramenzino y mantequilla de trufa

Ensaladilla de puntillitas fritas

Mahonesa de lima fresca, yema a baja temperatura y mahonesa de AOVE

Brioche tostado a la mantequilla

Relleno de guacamole hecho en casa y tartar de atún

Raviolis de rabo de toro

verduras escabechadas y bechamel de queso de cabra

Gyozas de pringá de la berza

con salsa de su caldo y sus avios

Chirashi sushi de salmón ahumado por nosotros

Arroz cremoso de setas

Trufa y queso de oveja

Croissant de carrillada confitada

mahonesa de chili dulce y huevo frito

Tabla de mini postres de arrebol

45€

Bebidas Incluidas: Vino blanco, Vino tinto, Semidulce, agua, refrescos y cerveza de barril

Condiciones de contratación



- El número mínimo de comensales será de 10 personas
- Para la formalización de la reserva se deberá abonar un 25% del total de la reserva, dicha señal solo se devolverá con cancelaciones efectuadas 10 días antes de la fecha de reserva.
- El servicio de bebidas incluido en el menú comienza una vez estén todos los comensales sentados, las bebidas servidas antes de el evento serán abonadas antes de empezar el evento.
- Si desea traer alguna comida o bebida ajena al restaurante, deberá previamente firmar un documento de exención de responsabilidad.
- Si hay algún comensal alérgico o intolerante a algún alimento, se nos debe comunicar con al menos una semana de antelación al evento para poder trazar una oferta adecuada con garantías
- Todos los precios tienen IVA incluido
- Para cualquier duda, contactenos por mail a Contacto@restaurantearrebol.com