ARARA

BISTRO BAR

CARTA

MENU

ENTRANTES

Caviar 15 G
Lata 15g de caviar Riofrío.

Guacamole de mortero
Guacamole de mortero, pico de gallo y totopos estilo mexicano.

Causa limeña de pollo
Patata aliñada al estilo peruano con pollo en escabeche y algas wakame.

Tiradito de salmón
Corte fino de salmón aderezado con salsa ponzu y encurtidos.

Ensalada de burrata
Ensalada de brotes y tomatillos, burrata fresca y pesto.

Tacos Michoacán
Tacos mexicanos con carne de res, piña al carbón y pico de gallo | 3 Unidades.

STARTERS

Caviar 15 G | 40
15g tin of Riofrío caviar.

Mortar Guacamole | 16
Mexican guacamole made in a mortar with 'pico de gallo' and crunchy 'totopos'.

Peruvian Causa Filled | 16
Peruvian-style seasoned potato with pickled chicken and wakame seaweed.

Salmon "tiradito" | 20
Thin slices of salmon seasoned with ponzu sauce and pickles.

Burrata salad | 16
Sprouts and little tomato salad, fresh burrata and pesto.

Tacos Michoacan
Mexican beef tacos with charcoal-grilled pineapple and 'pico de gallo' | 3 tacos. | 15

PARA COMPARTIR

Tataki de atún
Tataki de atún semicrudo macerado, base de aguacate, sésamo y soja.

Ceviche de pescado
Pescado del día macerado al momento con leche de tigre, camote y canchitas tostadas.

Patatas Bravas
Patatas fritas con espuma de mayonesa picante, shichimi y cebolla crujiente.

TO SHARE

Tuna Tataki | 25
Marinated semi-raw tuna tataki with an avocado, sesame and soy base.

Fish ceviche | 20
Fish of the day macerated at the moment with leche de tigre, sweet potato and toasted Peruvian popcorn.

Patatas Bravas | 12
Spicy potatoes with mayonnaise foam, shichimi and crispy onion.

Servicio de cubierto 3.50€ / Persona.
Incluye: pan y aperitivo de la casa.
Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere información sobre alergias / intolerancias.
Los precios incluyen IVA.

Cover charge 3.50€ / person.
Includes: bread and appetiser.
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances.
All prices include VAT.

CARNES

Burger Gourmet
Carne de ternera 100% con mayonesa de jugo de carne, queso fundido y rúcula.

Zarandeado de presa ibérica
Presa ibérica al horno de carbón.

Lomo de ternera (entrecot)
Lomo de ternera a la parrilla de carbón.

MEATS

Gourmet Burger | 15
100% beef with meat jus mayonnaise, melted cheese and rocket.

Iberian presa zarandeado | 26
Charcoal-roasted Iberian presa.

Grilled beef fillet (entrecote) | 35
Charcoal-grilled beef fillet.

PESCADOS

Bacalao trufado
Lomo de bacalao con aceite de trufa.

Salmón Teriyaki
Salmón asado al estilo teriyaki.

Salmón meniere
Salmón asado con salsa meniere y judías verdes.

FISHS

Truffled cod | 25
Cod fillet with truffle oil.

Teriyaki Salmon | 25
Teriyaki grilled salmon.

Salmón meniere | 25
Grilled salmon with meniere sauce and green beans.

GUARNICIONES

Patatas fritas
Verduras salteadas
Parmentier de patata
Ensalada de col
Ensalada verde

SIDE DISHES | 4

Chips
Sauteed vegetables
Potato Parmentier
Cabbage salad
Green salad

POSTRES

Fruta de la pasión
Esfera rellena de mousse de la pasión

Tarta de queso
Tarta de queso al horno con helado.

Tarta de manzana
Con helado de Madagascar.

Coulant de chocolate
Con helado de vainilla y crumble.

DESSERTS

Passion fruit | 9
Passion mousse filled sphere.

Cheesecake | 9
Baked cheesecake with ice cream.

Apple Pie | 9
With Madagascar ice cream.

Chocolate coulant | 9
With vanilla ice cream and crumble.