

Para Picar












Cebollas Rellenas   	12,50
Cecina con Virutas de Queso 	12,50
Chorizo (unidad)	3,00
Jamón de Astorga	11,00
Jamón Bodega	13,00
Jamón Ibérico de Bellota	19,00
Lomo Ibérico	13,50
Queso Manchego 	6,50
Tabla de Embutidos (Jamón de Astorga, cecina, chorizo, queso manchego) 	17,00
Plato de Ibéricos (Jamón, chorizo y lomo ibérico)	18,00
Paté de Cabracho   	10,00
Tabla de Quesos (4 variedades según stock, con dulce) 	14,00
Croquetas de Jamón   	9,00
Croquetas Variadas (Jamón, oricios y setas)    	11,00
Huevos Rotos  	13,00
Revuelto de Oricios y Setas  	11,00
Tortilla Pequeña 	9,00
Tortilla Grande 	10,50
Tortilla de Bacalao  	12,00
Tortilla de Chorizo 	11,00



Primeros Platos

Sopa de Marisco   	8,00
Fabada Asturiana	13,00
Arroz con Gambas y Almejas    (mínimo espera 20 minutos. Consultar)	13,50

Ensaladas

Ensalada Normal (Lechuga, tomate, cebolla)	7,00
Ensalada Mixta   (Lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, bonito, pimiento, aceitunas)	9,50
Ensalada Arbesú    (Lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, bonito, pimiento, aceitunas, remolacha, zanahoria, maíz)	11,00
Ensalada Templada   (Lechuga, tomate, piña, champiñones, jamón, gambas, vinagre de Módena)	13,50
Ensalada de Langostinos, Queso de Cabra y Fruta  	15,00
Ensalada con Queso de Cabra, Almendras y Verduras Caramelizadas  	14,00



Pescados


Fritos de Bacalao (unidad)	  	2,50
Parrocha	 	8,00
Calamares Frescos	  	13,00
Merluza a la Plancha		16,00
Fritos de Merluza	  	16,00
Merluza a la Sidra	   	17,50
Fritos de Pixín	  	17,00
Cola de Rape a la Plancha		19,00
Cola de Rape a la Marinera	   	19,50
Lubina a la Plancha		19,00
Lubina a la Marinera	   	20,00
Bocarte	 	9,00

Mariscos

Almejas a la Marinera	 	17,00
Gambón a la Plancha		15,00
Gambón al Ajillo	 	16,50



Garnes

Cabruto	16,00
Callos (media)	10,00
Callos (ración)	13,00
Chuletillas de Lechazo con Patatas	16,00
Chuleta de Ternera con Patatas	30,00/Kg
Escalopines al Cabrales   	14,00
Filete con Patatas	12,00
Hígado de Ternera con Patatas (ajillo o encebollado)	12,50
Lacón Cocido con Cachelos	10,00
Solomillo de Ternera	18,00

Menú del Día

(menú, pan, bebida, postre, café) 18,00












Pan  1,00
(por persona)



Postres Caseros

Arroz con Leche 	4,50
Compota 	5,00
Flan  	4,50
Tarta de Nuez    	5,00
Tarta de Turrón Helada   	5,50
Tarta de Queso     	5,00
Helado (Preguntar sabores disponibles al personal de sala)	4,00

Otros

Fruta 	2,50
Tarta Helada al Whisky   	4,00
Yogur 	2,00
Mantecado Peñasanta  	6,50
Volcán de Chocolate	6,00
Queso Manchego 	6,00
Queso Cabrales 	6,00
Queso La Peral 	6,00
Otros Quesos  (Preguntar a personal de sala)	
Dulce de Membrillo Casero	1,00



Vinos

RIOJA TINTO

Viña Ardanza Reserva	25,00
Roda Reserva	28,00
Lan Reserva	16,00
Conde de Valdemar Crianza	14,00
Lan Crianza	13,00
Ramón Bilbao Crianza	13,00
Viña Marro Vendimia Seleccionada	11,00
Vino de la Casa Tempranillo	7,00

RIBERA DEL DUERO

Protos Crianza	18,00
Doble R Crianza	15,00
Protos Roble	13,00
Arzuaga La Planta Cosecha	13,00



VINOS ROSADOS

Vega Carriegos, Prieto Picudo	10,00
Peñascal, Aguja - Valladolid	9,00
Vino de La Casa	7,00

VINOS BLANCOS

Martín Códax, Albariño	14,00
Abadía da Cova, Ribeira sacra	16,00
Dilema, Rueda Verdejo	10,00
Amatista, Moscato	8,00
Bach, Semi-dulce	9,00

ESPUMOSOS

Möet Chandon, Champán Brut	48,00
Codorníu Clásico Extra, Cava	13,00
El Gaitero, Sidra Achampanada Extra	8,00
Benjamín	5,00



RELACIÓN DE ALÉRGENOS



Cereales con Gluten



Granos de Sésamo



Soja



Frutos de Cáscara



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Pescado



Mostaza



Lácteos



Huevos

www.restaurantearbesu.com
T 985742390/ 622622895
info@restaurantearbesu.com
[elblogdeleonor](#)

