



ARRIAGA
RESTAURANTE

A Maya, Olatz y Aitana,
piezas fundamentales en este proyecto
y esta forma de vida.

Sin su paciencia y comprensión con este cocinero,
el resultado no sería el mismo.

Gracias.

COMPRENSIÓN

Huimos de cartas con muchos platos o cartas extensas, nos centramos en el producto de calidad diario y sobre todo en la frescura y conservación, evitando así congelar o mermar las cualidades organolépticas de cada producto, si no fuera así sería muy complicado mantener la frescura de todos ellos.

Es por ello que le pedimos su comprensión al no encontrarse una carta extensa en platos y barroca en cuanto a elaboraciones. Todo se prepara y elabora a diario. Los proveedores son parte fundamental del organigrama del restaurante.

Soy consciente que a veces, para ellos es complicado abastecernos, nuestra exigencia es máxima sobre el genero que les pedimos, ya sea en tamaño, color o frescura, pero gracias a su esfuerzo e implicación hacen posible que los platos de esta carta sean una realidad.

Todo, absolutamente todo lo que van a degustar se realiza en nuestra cocina. Son muchas horas de trabajo previo con un gran equipo humano y profesional. Este equipo es la parte fundamental e indispensable del restaurante, que con mucho esfuerzo y dedicación consigue que ustedes puedan disfrutar de nuestro trabajo.

INTOLERANCIAS Y/O ALERGIAS

Si padece de algún tipo de alergia o intolerancia a algún producto, no dude en decirlo al personal. Están formados y concienciados en este aspecto. Disponemos de pan y cerveza para celíacos.

EL PAN

EN ARRIAGA, al pan le damos la misma importancia que a cualquier otro producto de la carta. Huimos de los bollos de pan con una sola fermentación y levaduras químicas.

Hacemos a diario nuestro pan, con una masa madre de muchos años, con dos fermentaciones y en formato "barra" para poder partirlo delante del cliente.

No hay mejor olor y perfume que el que desprende un buen pan recién hecho.

Pan y aceite de oliva virgen.....**2.50€**

¿EMPEZAMOS POR LOS POSTRES?

Quiero comenzar la carta por el final, más de uno podrá pensar que nos hemos equivocado, ya que lo más normal es que el apartado de los postres se encuentre al final de la carta. Dependiendo de lo que dicte nuestro querido estómago, o si por el contrario, nuestro sistema límbico nos solicita un poco de "dulce", es ahí donde nuestras recetas entran en juego.

Nosotros no queremos ofrecerle un trozo de una tarta, sin menospreciarla y por muy buena que esté. ¿Qué quiero decir con esto? Muy sencillo.

Al igual que en el apartado de entradas, pescado o carnes, parte de nuestros postres se elaboran al momento. En ellos conjugan varios ingredientes, perfección, emplatado, etc. Es por esto que siempre recomendamos pedir los postres con antelación y en caso de querer esperar al final de la "sesión", decisión muy comprensible, le solicitamos unos minutos de paciencia ya que "su postre" está siendo elaborado en ese mismo momento.

Agradeciendo su comprensión, les deseo un dulce momento.

POS3

CHOCOLATINA VERSION 2013

Chocolate con leche, praliné de avellanas, frambuesas.
Servido con una crema helada de queso fresco..... 9.50€

MASCARPONE FRESAS

Recordando a las fresas con nata, pero actualizado..... 9.50€

JABÓN

Pastilla de jabón, chocolate blanco, aceite de oliva y miel..... 9.50€

HUEVO

Huevo estrellado, piedras de chocolate,
fresas y su propia infusión..... 9.50€

BAYAS DEL BOSQUE / FRUTOS ROJOS

Frutos rojos frescos, crema de cítricos y
helado de crema de leche y violetas..... 9.50€

Caminante no hay camino,
se hace camino al andar.
(A. Machado)

Caminante si hay camino,
se hace al degustar.
(AgA)

MENÚ GASTRONÓMICO

el CAMINO ANDALUZ

Un recorrido por un camino gastronómico compuesto de NUEVE pasos. Platos desarrollados buscando el disfrute del paladar. Con cada paso de este camino, recorreremos una provincia andaluza, con sus productos y recetas actualizadas.

Precio por persona.....	70.00€
Maridaje con 5 vinos diferentes Andaluces.....	25.00€

a MEDIO CAMINO ANDALUZ

Un recorrido por un camino gastronómico compuesto de SEIS pasos. Platos desarrollados buscando el disfrute del paladar.

Precio por persona.....	55.00€
Maridaje con 3 vinos diferentes Andaluces.....	15.00€

Ambos menús se servirán por mesa completa.
Debido a la duración del menú se podrá solicitar hasta las 15:00 h a mediodía y hasta las 22:00 h por la noche.

CARTA

NAVAJAS / CEVICHE

Ceviche de navajas de playa, bajo un velo de agua de mar, mahonesa ligera de yuzu y aceituna líquida aliñada..... **17.90€**

PRESA CURADA

Presa curada, ensalada de setas secas, tallos crudos a las 5 pimientos crujientes..... **17.90€**

FOIE / CACAHUETES

Cacahuets de foie, gel de manzana ácida, brioche tostado y crema de cacahuete cuajada..... **20.00€**

ALCACHOFAS / CONCHA FINA

Alcachofas naturales pasadas por la plancha, concha na tibia, bajo tocino de jamón ibérico, mahonesa de almendras tostadas..... **18.90€**

SETAS SILVESTRES

Buscando las setas silvestres bajo la tierra y las hojas, con morro ibérico confitado y cremoso de fécula..... **18.00€**

CHIPIRONES / SABORES MARINOS

Chipirones de potera simplemente a la parrilla, roca de cebolla y jugo de cebollas verdes quemadas a la brasa..... **18.80€**

VIEIRA IBÉRICA / TUÉTANO Y TOMATE

Vieira justo asada, caldo untuoso de pata negra, tuétano de hierbas y pulpa de tomate..... **19.90€**

VEGETALES / VERDURA / TRUFA FRESCA

Verduras de temporada, de huerta, *papada ibérica melosa y trufa fresca..... **28.90€**

* En caso de ser vegetariano, se sustituye la papada por mas verdura.

del YODO marino

CORVINA

Lomo de corvina cocinada al vapor de algas, ravioli trufado de hongos y de espinacas de mar, jugo de sus espinas tostadas**26.80€**

PEZ LIMÓN / SERIOLA

Cocinado en vapor de alga wakame, salsa cítrica de vino blanco, risoto de acelgas, mejillón fresco y queso de cabra**26.70€**

RAPE

Lomo de rape asado sobre las ascuas de encina, nucleo de cebolla quemada sobre la llama y "holandesa" de ternera**26.90€**

BACALAO

"Trancha" de bacalao desalado, boletus, pil-pil del bacalao y tallos de puerro tierno y crocantes**25.80€**

Bacalao Ajo arriero, confeccionado de manera tradicional**25.80€**

KOKOTXAS

Kokotxas de merluza en salsa verde**32.00€**

de la TIERRA

TACO DE TERNERA

Cocinado durante 40 h, sobre cremoso de raíces y avellanas saladas y cristales rotos**25.40€**

COCHINILLO / LECHÓN

Lechón (cochinillo), crema de chicharrones, dim-sum de boletus, puerros y hierbas**26.90€**

RABO / HÍGADO DE PATO

Fibras de carne de rabo, sin hueso, parmentier de patata y mantequilla y tartar de hígado de pato, todo bajo un papel de cebolla**25.90€**

ARROZ / PERDIZ / FOIE FRESCO

Arroz meloso de perdiz, setas silvestres y foie fresco**25.80€**

SOLOMILLO VACA VIEJA / Cenizas

Solomillo de vaca vieja, cocinado en cenizas de liláceas, sobre un puré de patata colorá y guiso de sus patas**26.90€**



ARRIAGA
RESTAURANTE

ÁLVAROARRIAGA

Restaurante ARRIAGA. Avda. de las Ciencias, 958132619