

ARZÁBAL
MARKET

PLATOS ARZABALEROS

Raciones

Anchoas del Cantábrico · 8 ud ·	16,00
Burrata Aliñada con Pesto y Tomate	12,00
Ensaladilla Rusa	11,00
Croquetas de Jamón con Leche de Oveja	11,00
Sepia a La Plancha con Ali-Oli Casero	12,50
Alcachofas Confitadas a La Plancha	14,00
Espárragos Verdes a La Plancha	14,00
Pimientos de Padrón Fritos	7,00
Patatas Bravas	7,00
Tortilla de Patata Entera	21,00
Huevos Fritos con Jamón Ibérico	15,00
Salpicón de Marisco	17,00
Langostinos en Tempura Crujiente	12,50
Rabas a La Andaluza	7,00
Gambón al Ajillo	12,50
Zamburriñas a La Plancha · 6 ud ·	13,00
Gambas a La Plancha · 12 ud ·	20,00
Mejillones con Tomate Picante S/M	11,00
Pulpo a La Gallega	23,00
Albóndigas con Salsa Bizkaína	12,50
Huevos Rotos Trufados	18,00
Carabineros a La Plancha	23,00

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO

Desde Arzábal apostamos por la sostenibilidad,
por eso no empleamos plástico en nuestros envases y cubiertos.



ARZÁBAL MARKET

ARZABAL DISHES

Portions

Anchovies from the Cantabrian Sea · 8 pcs ·	16,00
Burrata Dressed with Pesto & Tomato	12,00
Russian Salad	11,00
Iberian Croquettes made from Latxa Sheep's Milk	11,00
Grilled Cuttlefish with Homemade Ali-Oli	12,50
Grilled Caramelized Artichokes	14,00
Grilled Green Asparagus	14,00
Fried Padrón Peppers	7,00
'Patatas Bravas' (fried potatoes with spicy sauce)	7,00
Whole Potato Omelet	21,00
Fried Eggs with Iberian Ham	15,00
Seafood Medley	17,00
Crunchy Tempura Prawns	12,50
Andalusian Fried Squid	7,00
Garlic Prawns	12,50
Grilled Scallops · 6 pcs ·	13,00
Grilled Shrimp · 12 pcs ·	20,00
Mussels with Spicy Tomato Sauce S/M	11,00
Galician Octopus	23,00
Meatballs with Biscayan Sauce	12,50
Truffled Fried Eggs	18,00
Grilled Scarlet Shrimp	23,00

PRICES IN EUROS. VAT INCLUDED

*In Arzábal we bet on sustainability,
that's why we don't use plastic in our containers and cutlery.*



PLATOS ARZABALEROS

Conservas

Mejillones de La Ría en Escabeche	10,00
Ventresca de Bonito con Aceite de Oliva	18,00
Chipirones en Aceite 10/12	13,00
Berberechos de La Ría Gallega 30/40	18,00
Sardinilla en Aceite de Oliva 20/25	7,00
Anchoas 00 · 8 ud ·	16,00

Pintxos

Pulpo con Patata Revolcona	2,75
Langostino con Salsa Tártara	2,75
Rock & Roll de Pollo con BBQ	4,00
Pollo al Curry	2,75
Tortilla de Patata	3,70
Rock & Roll Txistorra con Escalibada	3,50
Ensalada de Atún con Cebolla Roja	2,75
Baggetina de Lomo con Queso Idiazábal	3,50
Baggetina de Jamón Ibérico	3,50
Pimientos Asados con Anchoa del Cantábrico	2,75
Rock & Roll Lobster Roll	4,00
Langostino con Ali-Oli	2,75
Pimiento Relleno con Brandada de Bacalao	3,50
Mini Rock & Roll de Mortadela	3,00
Mini Rock & Roll de Pastrami	3,00
Pintxo de Tortilla con Jamón	3,50
Pintxo de Bacalao Ajoarriero	3,50
Pintxo de Solomillo con Mahonesa Trufada	3,00
Pintxo de Sardina, Pimiento Asado y Piparra	3,50
Vaso de Gazpacho	3,50
Salpicón de Marisco	17,00
Tortilla de Patata Entera	21,00

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO

Desde Arzábal apostamos por la sostenibilidad,
por eso no empleamos plástico en nuestros envases y cubiertos.



ARZABAL DISHES

Tinned Food

Pickled Mussels from the Galician Ría	10,00
Tuna Belly with Olive Oil	18,00
Baby Squid in Olive Oil 10/12	13,00
Cockles from the Galician Ría 30/40	18,00
Sardine in Olive Oil 20/25	7,00
Anchovies 00 · 8 pcs ·	16,00

Pintxos

Octopus with Mashed Potatoes	2,75
Prawn with Tartar Sauce	2,75
Rock & Roll Chicken with BBQ sauce	4,00
Chicken Curry	2,75
Potato Omelet	3,70
Rock & Roll Txistorra with Grilled Vegetables	3,50
Tuna Salad with Red Onions	2,75
Pork Loin with Idiazábal Cheese Baguettina	3,50
Iberian Ham Baguettina	3,50
Grilled Peppers with Cantabrian Anchovies	2,75
Rock & Roll Lobster Roll	4,00
Prawn with Ali-Oli	2,75
Stuffed Peppers with Cod Brandade	3,50
Mini Rock & Roll Mortadella	3,00
Mini Rock & Roll Pastrami	3,00
Pintxo Ham Omelet	3,50
Pintxo Cod with 'Ajoarriero' (a rich tomato, olive oil & garlic dip)	3,50
Pintxo Sirloin with Truffled Mayonnaise	3,00
Pintxo Sardine, Roasted Pepper and 'Piparra'	3,50
Cup of 'Gazpacho'	3,50
Seafood Medley	17,00
Whole Potato Omelet	21,00

PRICES IN EUROS. VAT INCLUDED

*In Arzábal we bet on sustainability,
that's why we don't use plastic in our containers and cutlery.*

