



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

ILUSIÓN

En esta **carta** hemos querido dar una vuelta de rosca más. Es una carta, que aparte de que está hecha con mucho cariño y esmero, lo que prima principalmente es el **producto** y calidad, que en su mayoría es **local**, sin este buen producto sería imposible ofrecer unos grandes platos.

Hemos intentado que esta carta sea lo más **variada** posible y que los productos que utilizamos para realizarla los tengamos en la cocina a diario, servidos por nuestros proveedores, es por esto, que 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.

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** consiguen que ustedes puedan **disfrutar** de nuestro trabajo.

INTOLERANCIAS Y/O ALERGIAS

Si padece de algún tipo de intolerancia y/o alergia 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 pos-tres 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 “se-sión”, 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

Mascarpone / Frambuesa / Toffe

Mascarpone cuajado, recordando a un flan. Tofe ligero y frambuesas.....9.50€

Choco-Latina

Chocolatina negra, praliné de almendras, naranjas glaseadas, crema helada de chocolate negro y after-eight.....9.50€

El huevo

Servido con piedras de cacao y agua de fresas naturales. ... 9.50€

Fruta

A modo de una ensalada, aliñada con zumo fresco de cítricos, hojas de hierbabuena y migas crujientes de coco, servida con un sorbete de hibiscus y cereales de aceite de oliva virgen9.50€

Pan y Chocolate

Cake de guianduja, cremoso crujiente de chocolate negro, helado de pan de hogaza.....9.50€

Una buena opción para acompañarlos:

D. PX. Toro Abalá. *D.O. Montilla Moriles*.....6.00€

Castaño Monastrel. *D.O. Yecla*5.00€

Laura. Moscatel. *D.O. Jerez*..... 6.00€

Menú Gastronómico

el CAMINO

Un recorrido por un camino gastronómico compuesto de nueve pasos.

Platos desarrollados buscando el disfrute del paladar.

Precio por persona65.00€

Maridaje con 5 vinos diferentes del menú..... 20.00€

Caminante no hay camino, se hace camino al andar

A. Machado

Caminante si hay camino, se hace al degustar y al cantar

AgA

a MEDIO CAMINO

Un recorrido por un camino gastronómico compuesto de 5 pasos.

Platos desarrollados buscando el disfrute del paladar.

Precio por persona50.00€

Maridaje con 3 vinos diferentes 12.00€

Ambos menús se servirán por mesa completa

Debido a su duración
se podrá solicitar hasta las 15:15 h a mediodía
y hasta las 22:30 h por la noche

Entradas Picoteo Comienzo

Ensalada / Pulpo

Sobre un agua de pulpo cuajada, pulpo gallego, patatitas tempranas del día, plantón de lechuga romana y cítricos..... 17.90€

Navajas

Ceviche de navajas de playa, bajo un velo de agua de mar, mahonesa ligera de yuzu, aceituna verde helada..... 19.80€

Foie gras / Cacahuete

Cacahuetes de foié, gel de manzana ácida, brioche tostado....20.00€

Centolla / Percebes / Codium

Tostada de maíz nixtamalizado, sobre una mahonesa ligera de su coral, centolla, percebes, brotes de cilantro, aguacate y trazas de chipotle..... 11.00 € ud.

Alcachofas / Concha fina

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

Vieira Ibérica, tomate y tuétano

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

Setas silvestres

Buscando las setas silvestres bajo la tierra y las hojas, con morro ibérico confitado y cremoso de fécula. ...17.90€

Chipirones / Sabores marinos

Chipirones de potera simplemente a la parrilla, roca de cebolla y jugo de cebollas verdes quemadas a la brasa. ... 18.00€

MarPlayaCostaRocas

Creando....

Lenguado de playa

*Motril

Lomo de lenguado de playa, bajo la arena, crema líquida de fécula, moluscos, jugo de crustáceos.....26.00€

Atún rojo

*Estrecho

Justo asado y sellado, el jugo de una salsa teriyaki, servido con dim-sum de gamba y patas.....27.00€

Corvina

*Sanlúcar

Lomo de corvina confitado, ravioli trufado de hongos y de espinacas de mar, jugo de sus espinas tostadas.....25.80€

Rodaballo

*Lonja

Taco de rodaballo asado, fideuá de panceta y tocino de jamón 26.00€

Bacalao

“Tranchar” de bacalao desalado, boletus confitados, pil-pil del bacalao y tallos de puerro tierno crocantes.... 25.00€

TierraPastosGranjas

Evolucionando....

Vaca

*Alpujarra

Solomillo de vaca pajuna, liliáceas quemadas, sobre puré de patata colorá y su guiso con cortezas de patata frita 25.90€

Choto con ajos *by Arriaga.*

*Baza

Costillar y su lomo en dos partes, pan con tomate, ajos de patata, tallos crocantes de lechuga aliñados y su propio jugo del guiso.....25.00€

Cochinillo / Lechón

*Valderrubio

Lechón (cochinillo), sobre cremoso de chicharrones, cristal de patata y hierbas frescas aliñadas.... 26.90€

Pluma / Ibérico

*Huelva

Pluma de bellota 100% tostada y ligeramente ahumada, paté de su hígado y foie, raíces fritas, risoto de pipas de girasol25.00€

Perdiz / Arroz / Foie fresco

Arroz meloso de perdiz, setas silvestres y foie fresco... 23.80€

Tradición del Restaurante

Platos que por mucho que pase el tiempo,
la gente no deja de solicitarlos....

Bacalao al ajo arriero ... 24.00€

Cocochas de merluza en salsa verde ... 29.00€

Lomo alto de vaca vieja (chuleta)
Maduración de 40 días en seco ... 1Kg 39.00€



ARRIAGA
RESTAURANTE

ÁLVAROARRIAGA

Restaurante ARRIAGA. Avda. de las Ciencias, 958132619