



Restaurante Arlós

El placer de la comida y la buena mesa nace de compartir en agradable y buena compañía la degustación de platos preparados a los que se ha buscado el gusto natural de éstos.

Mi Equipo de cocina y yo les presentamos **Gusto 45** Añadiendo además un factor sorpresa: ser nosotros mismos quienes vayamos presentándole los platos a nuestro gusto.

3 entradas, pescado, carne, 2 postres
(Menú en medias raciones para mesa completa)
(Gusto 45 se servirá hasta las 15.00 y las 23.00)

Vicente Suárez Cabal, 1978
Oviedo (Asturias)
Creador de la carta del Restaurante Arlós

ENTRADAS PARA PICAR Y COMPARTIR

Lomo especial de Guijuelo 20,00 €
Jamón de Jabugo en lascas 22,00 €
Anchoas en salazón 16,00 €
Croquetas de Ibérico 14,00 €
Plato de quesos asturianos 15,00 €
Almejas fritas con aceite y limón 22,00 €

Los mariscos del Cantábrico por encargo
Para menús de grupo consultar con el personal de sala

I.V.A 8% incluido

Restaurante Arlós

MENÚ TARIFA 35 A LA CARTA

(se compone de 1 entrante, 1 pescado o carne y 1 postre de la carta. bodega no incluida 35,00 €)

ENTRADAS

Lingote de foie, manzana y Pedro Ximénez
Ensalada de vieiras, lechugas, tomate y tapenade
Tosta ahumada de caballa con hortalizas braseadas
Milhojas tibio de centollo y buey de mar
Canelones de salmón, queso y crema de albahaca
Toma pan y moja
Arroz meloso con carabineros, trigueros y papada
Bombón de manitas con tallarines de cefalópodo
Verduras de temporada salteadas
Plato de pasta fresca
Crema de temporada
Guiso del día

PESCADOS

Pez mantequilla con pimienta negra y mahonesa de oricios
Salmón salvaje noruego
Lomo de merluza con almejas, en salsa verde
Bacalao con guiso meloso de sus callos al pil-pil
Pez de escama con verduritas salteadas y vinagreta caliente de cítricos
Bogavante del Cantábrico a la plancha (suplemento 5 €)

CARNES

Hamburguesa de pato con cebolla roja, queso, ensalada y pan
Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza verde
Guiso de rabo de toro deshuesado y foie
Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada
Solomillo de ternera con salsa bearnesa
Pierna delantera de cochinillo asada, yogur y cacahuete (suplemento 3 €)
Jarrete de ternera (2 personas)

Fuera de este menú 35, entradas a 12 €, pescados y carnes 22 € y postres a 6 €

I.V.A 8% incluido