



## RESTAURANTE ARLÓS

El placer de la comida y la buena mesa nace de compartir en buena compañía la degustación de platos preparados buscando el gusto natural de los mismos.

Mi Equipo de cocina y yo queremos presentarle **gusto 45**, Añadiendo otro factor: la sorpresa de ser nosotros mismos quienes vayamos presentándole los platos.

3 entradas, pescado, carne, 2 postres  
(Menú en medias raciones para mesa completa)

Vicente Suárez Cabal, 1978  
Oviedo (Asturias)  
“Creador de la carta del Restaurante Arlos”

## ENTRADAS PARA PICAR Y COMPARTIR

Lomo especial de Guijuelo 22,00 €  
Jamón de Jabugo en lascas 24,00 €  
Anchoas en salazón 16,00 €  
Croquetas de Ibérico 14,00 €  
Plato de quesos asturianos 15,00 €  
Almejas fritas con aceite y limón 22,00 €  
Fritos de merluza 17,00 €

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

I.V.A 8% incluido

Castillo del Bosque de La Zoreda  
s/n 33170 La Manjoya, Oviedo (Principado de Asturias)  
Teléfono de contacto: (+34) 985 963 333

## MENÚ TARIFA 35 A LA CARTA

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

### ENTRADAS

Crema de temporada  
Milhojas tibio de centollo y buey de mar  
Plato de pasta fresca  
Canelones rellenos de boletus y trufa  
Arroz meloso con carabinero y papada  
Ensalada de lechugas y atún rojo  
Verduras de temporada salteadas  
Lingote de foie, manzana y Pedro Ximénez  
Bombón de manitas con tallarines de cefalópodo  
Guiso del día  
Tataki de cerdo Ibérico con salsa agridulce  
Vieiras con frutos del Cantábrico, algas, manzana y avellanas

### PESCADOS

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

### CARNES

Solomillo de ternera regado con su jugo  
Guiso de rabo de toro deshuesado y foie  
Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza verde  
Paletilla de cochinito asado y yogur (suplemento 4 €)  
Paletilla de corderito lechal asada y deshuesada  
Hamburguesa de pato con cebolla roja, queso, ensalada y pan  
Pichón braseado con trigo tierno y boletus

I.V.A 8% incluido

**Castillo del Bosque de La Zoreda**  
s/n 33170 La Manjoya, Oviedo (Principado de Asturias)  
Teléfono de contacto: (+34) 985 963 333

## POSTRES

### SOUFFLÉ IRANDÉS (ELABORACIÓN 8 MIN.)

BIZCOCHO LIGERO DE CAFÉ, WHISKY Y HELADO DE NATA

### ARROZ CON LECHE REQUEMADO

ARROZ COCIDO EN LECHE CON AZUCAR Y AROMATIZADO CON ANIS, CANELA Y BRANDY

### BIZCOCHITO CREMOSO DE CHOCOLATE (ELABORACIÓN 8 MIN.)

BIZCOCHO FLUIDO DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGURT BÚLGARO

### TORRIJA CARAMELIZADA, AVELLANAS Y CANELA

PAN REMOJADO EN LECHE, NATA, HUEVO, AZUCAR Y CARAMELIZADO ACOMPAÑADO DE UNA ESPUMA Y UN HELADO

### TIRAMISU

CREMA DE QUESO MASCARPONE SOBRE GELÉE DE AMARETTO, BIZCOCHO REMOJADO EN CAFÉ Y SALSA DE CACAO

### FRUTAS DIGESTIVAS Y REFRESCANTES

FRUTAS DE TEMPORADA CON SOPA DE LICHIS Y SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

### CHOCO X5.

BROWNIE CREMOSO DE CHOCOLATE Y AVELLANA, HELADO BLANCO, SOPA Y CRUMBLE DE CHOCOLATE

I.V.A 8% incluido

**Castillo del Bosque de La Zoreda**  
s/n 33170 La Manjosa, Oviedo (Principado de Asturias)  
Teléfono de contacto: (+34) 985 963 333