



## 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



## 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 €



## Restaurante Arlós

### postres incluidos en nuestro menú 35

**Torrija caramelizada, horchata y leche merengada**  
Pan remojado en leche, nata, huevo, azúcar y caramelizado.  
acompañado de una sopa y un helado

**Crema de arroz con leche**  
Arroz cocido y frito, leche con azúcar, anís, brandy y canela helada

**Bizcochito cremoso de chocolate** (elaboración 8 min)  
Bizcocho fluido y caliente de chocolate con helado de yogurt búlgaro

**Frutas digestivas y refrescantes**  
Frutas del bosque con sopa de lichis y sorbete de fruta de la pasión

**Mi tarta de queso**  
Afuega'l pitu tierno, base de galleta con helado de frambuesa y remolacha

**Chocolate por un tubo**  
Brownie, nocilla, choco-pasión, crema de chocolate blanco con apio verde,  
y piedras chocolateadas

**Degustación de quesos arlós**  
Selección de cinco quesos acompañados de sus maridajes

Fuera de este menú 35, postres a 6 €



## Restaurante Arlós

### VINOS DULCES

Moscatel chivite gran feudo (D.O. Navarra) 13,00 €  
(Copa 3,00 €)

Vino de hielo Gramona Gewürztraminer (D.O. Penedés) 25,00 €  
(Copa 5,00 €)

Etim. garnacha tinto (D.O Mont-Sant) 16,00 €  
(Copa 3,00 €)

Tokaji oremus aszú 3 puttonyos (Hungría) 30,00 €  
(Copa 5,00 €)

Taylors L.B.V 02 (Oporto) 26,00 €  
(Copa 4,00 €)

Casa de Linca 06 PX (D.O Montilla Moriles) 25,00 €  
(Copa 4,00 €)

Sidra de Hielo Ilagar panizales (Asturias) 32,00 €  
(Copa 7,00 €)

Matusalén oloroso dulce "muy viejo" (D.O Jerez) 35,00 €  
(Copa 5,00 €)