



ARARA
BISTRO BAR

CARTA

MENU



HIGUERÓN
HOTEL
CURIO COLLECTION BY HILTON



ENTRANTES

Caviar 15 G

Lata 15g de caviar Riofrío.

Guacamole de mortero

Guacamole de mortero, pico de gallo y totopos estilo mexicano.

Tosta de salmón marinado

Salmón marinado con yogur, aguacate, pepino y manzana ácida sobre pan tostado.

Causa Limeña de atún

Patata aliñada al estilo peruano con atún, algas wakame y mahonesa japonesa.

Ensalada de pollo en escabeche

Ensalada verde con escabeche de pollo confitado, tomate seco, tofu y vinagreta cítrica.

Tacos michoacan

Tacos mexicanos con carne de res, piña al carbón y pico de gallo | 3 Unidades.

Bao de cerdo

Relleno de cerdo achiote, encurtidos y mayonesa picante | 3 Unidades.

Bao de calamar asiático

Relleno de anillas de calamar a la parrilla, tomate andino y salsa kimuchi.

Tartar de atún

Atún fresco en tartar acompañado de aguacate y rabanitos de nuestro huerto.

PARA COMPARTIR

Tataki de atún

Tataki de atún semicrudo macerado, base de aguacate, sésamo y soja.

Steak tartar

Steak tartar con nuestro aderezo y yema curada.

Patatas Bravas

Patatas fritas con espuma de mayonesa picante, shichimi y cebolla crujiente.

STARTERS

Caviar 15 G

15g tin of Riofrío caviar.

| 38

Mortar Guacamole

Mexican guacamole made in a mortar with 'pico de gallo' and crunchy 'totopos'.

| 15

Marinated salmon on toast

Salmon marinated in yoghurt, avocado, cucumber and sour apple on toast.

| 16

Tuna causa limeña

Peruvian-style seasoned potato with tuna, wakame seaweed and Japanese mayonnaise.

| 15

Marinated chicken salad

Green salad with marinated confit chicken, sun-dried tomato, tofu and citrus vinaigrette.

| 15

Tacos michoacan

Mexican beef tacos with charcoal-grilled pineapple and 'pico de gallo' | 3 tacos.

| 15

Pork bao bun

Stuffed with achiote pork, pickles and spicy mayonnaise | 3 Pieces.

| 15

Asian squid bao bun

Bao bun filled with grilled squid rings, Andean tomato and kimuchi sauce.

| 15

Tuna tartare

Fresh tuna tartare with avocado and radishes from our garden.

| 25

TO SHARE

Tuna Tataki

Marinated semi-raw tuna tataki with an avocado, sesame and soy base.

| 25

Steak tartare

Steak tartare with our dressing and cured egg yolk.

| 30

Patatas Bravas

Spicy potatoes with mayonnaise foam, shichimi and crispy onion.

| 12





CARNES

Burger Gourmet

Carne de ternera 100% con mayonesa de jugo de carne, queso fundido y rúcula.

Zarandeado de presa ibérica

Presa ibérica al horno de carbón acompañado de risotto de trigo.

Lomo de ternera (entrecot)

Lomo de ternera a la parrilla de carbón.

PESCADOS

Bacalao confitado

Lomo de bacalao confitado con parmentier de trufa.

Salmón Teriyaki

Salmón asado al estilo teriyaki acompañado de tallarines vegetales.

POSTRES

Limón Yuzu

Limón helado con sorbete de sabores.

Tarta de queso

Tarta de queso al horno con helado.

Tarta de manzana

Con helado de Madagascar.

Coulant de chocolate negro

Con helado de vainilla y crumble.

Servicio de cubierto 3.50€ / Persona.
Incluye: pan y aperitivo de la casa.
Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere información sobre alergias / intolerancias.
Los precios incluyen IVA.

MEATS

Gourmet Burger

100% beef with meat jus mayonnaise, melted cheese and rocket.

Iberian presa zarandeado

Charcoal-roasted Iberian presa with wheat risotto.

Grilled beef fillet (entrecote)

Charcoal-grilled beef fillet.

FISHS

Confit Cod

Confit cod fillet with truffle parmentier.

Teriyaki Salmon

Teriyaki-style baked salmon with vegetable noodles.

DESSERTS

Yuzu pie

Lemon ice cream with flavored sorbet.

Cheesecake

Baked cheesecake with ice cream.

Apple Pie

With Madagascar ice cream.

Chocolate coulant

With vanilla ice cream and crumble.

Cover charge 3.50€ / person.
Includes: bread and appetiser.
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances.
All prices include VAT.

