



MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING
MENU



| ES

SOLLO 2013 ❁❁

LIMA KIMCHI

Daditos de salmón marinado, sésamo y teriyaki

SOLLO 2015 ❁❁

ENSALADILLA RUSA DE ESTURIÓN CONFITADO

Ensaladilla rusa tradicional de esturión confitado y encurtidos

CAUSA LIMEÑA DE POLLO DE CORRAL EN ESCABECHE

Plato típico peruano con patata, ají amarillo y salsa criolla

BRIOCHE DE LANGOSTINOS AL PIL PIL

Brioche relleno de langostinos al pil pil y su mahonesa

BRIOCHE DE CERDO AL PIBIL

Brioche relleno de cerdo al pibil, mahonesa picante y cebolleta

SOLLO 2016 ❁❁

BACALAO A LA BARBACOA COREANA

Bacalao con salsa de tomate andino

PRESA IBÉRICA A LA ARRANCHERA

Corte de presa al carbón con su salsa arranchera y crujiente de maíz

CUAJADA YUZU

Cuajada de leche infusionada en yuzu, mousse de té matcha y caramelo

50€/pax

(Bebida no incluida)

Incluye: pan y aperitivo de la casa | Suplemento por maridaje 35€/pax | Los precios incluyen IVA

Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere información sobre alergias / intolerancias

SOLLO 2013 ❁❁

LIMA KIMCHI

Marinated salmon, sesame and teriyaki bites

SOLLO 2015 ❁❁

RUSSIAN SALAD WITH STURGEON

Traditional Russian salad, sturgeon confit and pickles

CAUSA LIMEÑA WITH MARINATED FREE-RANGE CHICKEN

Typical peruvian dish with potato, yellow chili and creole sauce

PRAWN BRIOCHE WITH PIL PIL SAUCE

Brioche stuffed with prawns in pil pil sauce and mayonnaise

PORK BRIOCHE WITH PIBIL SAUCE

*Brioche stuffed with pork pibil style, spicy mayonnaise
and spring onions*

SOLLO 2016 ❁❁

KOREAN BARBECUED COD

Cod with Andean tomato sauce

IBERIAN PORK A LA ARRANCHERA

*Charcoal-grilled pork cut with arranchera sauce
and crunchy corn*

YUZU CURD

*Milk curd infused in yuzu, matcha tea mousse
and caramel*

€50/pax

(Drink not included)

Includes: bread and appetiser | Pairing Supplement €35/pax | All prices include VAT
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances


ARARA

BISTRO BAR

by Diego Gallegos