



ARARA
BISTRO BAR

The logo for Arara Bistro Bar features a stylized green parrot icon above the word "ARARA" in a bold, green, hand-drawn font. Below "ARARA" is the text "BISTRO BAR" in a smaller, black, sans-serif font.

CARTA
MENU





ENTRANTES

Caviar 15 G

Lata 15g de caviar Riofrío.

Guacamole de mortero

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

Causa limeña de pollo

Patata aliñada al estilo peruano con pollo en escabeche y algas wakame.

Tiradito de salmón

Corte fino de salmón aderezado con salsa ponzu y encurtidos.

Ensalada de burrata

Ensalada de brotes y tomatillos, burrata fresca y pesto.

Tacos Michoacán

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



PARA COMPARTIR

Tataki de atún

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

Ceviche de pescado

Pescado del día macerado al momento con leche de tigre, camote y canchitas tostadas.

Patatas Bravas

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

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.

STARTERS

Caviar 15 G

15g tin of Riofrío caviar.

Mortar Guacamole

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

Peruvian Causa Filled

Peruvian-style seasoned potato with pickled chicken and wakame seaweed.

Salmon "tiradito"

Thin slices of salmon seasoned with ponzu sauce and pickles.

Burrata salad

Sprouts and little tomato salad, fresh burrata and pesto.

Tacos Michoacan

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

TO SHARE

Tuna Tataki

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


Fish ceviche

Fish of the day macerated at the moment with leche de tigre, sweet potato and toasted Peruvian popcorn.

Patatas Bravas

Spicy potatoes with mayonnaise foam, shichimi and crispy onion.

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





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.

Lomo de ternera (entrecot)

Lomo de ternera a la parrilla de carbón.



PESCADOS

Bacalao trufado

Lomo de bacalao con aceite de trufa.

Salmón Teriyaki

Salmón asado al estilo teriyaki.

Salmón meniere

Salmón asado con salsa meniere y judías verdes.

GUARNICIONES

Patatas fritas

Verduras salteadas

Parmentier de patata

Ensalada de col

Ensalada verde

POSTRES

Fruta de la pasión

Esfera rellena de mousse de la pasión

Tarta de queso

Tarta de queso al horno con helado.

Tarta de manzana

Con helado de Madagascar.

Coulant de chocolate

Con helado de vainilla y crumble.

MEATS

Gourmet Burger

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

Iberian presa zarandeado

Charcoal-roasted Iberian presa.

Grilled beef fillet (entrecote)

Charcoal-grilled beef fillet.

FISHS

Truffled cod

Cod fillet with truffle oil.

Teriyaki Salmon

Teriyaki grilled salmon.

Salmón meniere

Grilled salmon with meniere sauce and green beans.

SIDE DISHES

Chips

Sauteed vegetables

Potato Parmentier

Cabbage salad

Green salad

DESSERTS

Passion fruit

Passion mousse filled sphere.

Cheesecake

Baked cheesecake with ice cream.

Apple Pie

With Madagascar ice cream.

Chocolate coulant

With vanilla ice cream and crumble.

| 15

| 26

| 35

| 25

| 25

| 25

| 4

| 9

| 9

| 9

| 9