



Tapas y Platos

Se han convertido en una manera de entender la gastronomía y hacer amigos alrededor de una mesa. En Arola, queremos que disfrute de esta experiencia, y nos haga cómplices de la misma.

Sergi Arola

AROLA TRADICIÓN

LAS PATATAS BRAVAS DE AROLA ● ●
salsa brava y alioli
12€

BERENJENA ●
asada a la llama, oliva arbequina y piñones
11€

CALAMARES FRITOS
servidos según la idea de un clásico bocata de calamares
15€

CROQUETAS
clásicas croquetas de jamón ibérico caseras
10€

SARDINAS
marinadas, escabeche de sus espaldas, tomate y huevas de arenque con aceite de brasa
12€

LA CENTOLLA Y EL BUEY DE MAR
preparados en un salpicón con huevo y tomate
18€

TORTILLA DE PATATA ●
servida al estilo de Arola
12€

EL POLLO DE PAYÉS ●
sus alas confitadas en grasa de pato sobre nido de patatas, mojo picón y cebollitas caramelizadas con miel y ajos tiernos
16€

STEAK TARTAR ●
ternera cortada a cuchillo, con un marinado en soja, jengibre y wasabi
18€

LA PRESA DE CERDO IBÉRICO
cortada en finas lascas, queso de Idiazabal, manzana verde, pistachos y guindillas
14€

SERVICIO DE PAN CON TOMATE
5€ p/persona

● Vegetariano ● Picante

**10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO**



PICAS DESDE LA BOQUERIA

JAMÓN IBÉRICO
virutas de jamón al corte con pan de coca con tomate
27€

ANCHOAS DE L'ESCALA "000"
con pan de coca con tomate
21€

GAMBA ROJA DE ROSES
a la sal
50€

CIGALAS A LA PLANCHA
55€

OSTRAS
del Delta de l'Ebre al natural
5€/und

PICAS FRÍOS

EL FOIE
preparada una terrina casera con maíz y Pedro Ximenez
18€

LOMO DE ATÚN CRIADO ●
sobre crujiente de alga nori, mayonesa de wasabi y
crudités
18€

ESCALIVADA
queso de cabra y reducción de vermut
16€

ESPÁRRAGOS BLANCOS ●
mayonesa de pimientos del piquillo y olivada
18€

EL BOGAVANTE
canelón de pepino relleno de bogavante y gazpacho de
melón cantaloup
22€

VERDURAS DE LA ÉPOCA ●
en diferentes texturas
16€

LA VIEIRA
marinada, pepino, manzana y placton
22€

● Vegetariano ● Picante

10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO



LOS ARROCES

ARROZ CREMOSO DE ALBAHACA ●
tomate confitado, crema de olivas negras y burrata, y
pistachos
28€

ARROZ CREMOSO DE BOGAVANTE
salteado con mantequilla de bogavante,
azafrán y toques cítricos
90€

PICAS CALIENTES

DELICIAS DE MERLUZA
Tacos fritos con mayonesa de anisados
14€

PULPO FRITO EN TEMPURA ●
mayonesa de chipotle, yuca crocante y creme fraiche
20€

BOMBA DE PATO CONFITADO ●
con mayonesa hoisin
5,5€/unidad

LOS RAVIOLIS
rabo de toro guisado en vino tinto,
con papada de cerdo, foie y ceps.
18€

ESPÁRRAGOS VERDES Y MÚRGULAS ●
crema de setas, tierra de pimiento escalibado
18€

ALGO MÁS QUE UN PICA

EL SALMONETE
con migas de tinta de calamar, puré de espinacas y jugo
de sus hígados
30€

LA MERLUZA
al vapor, puerros, caramelo de olivas negras y consomé
de apio e hinojo
30€

MARISCADA A LA PLANCHA
con verduras de temporada
62€

LOMO ALTO DE VACA VIEJA GALLEGA
Patatas, grelos y pimientos del padrón en tempura
45€

COCHINILLO
cocinado a baja temperatura, apio nabo
40€

WAGYU 36
costilla cocida a baja temperatura, crudités,
vinagreta de salsa Ponzu y sake
58€

● Vegetariano ● Picante

10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO



EL MENÚ PICA PICA

La Trilogía de Arola

Steak tartar

La Centolla y el Buey de mar

La Vieira

Los Raviolis

La Merluza

Lomo alto de Vaca vieja Gallega

La Trilogía Dulce

El Chocolate 2016

Petit fours

p/persona 92€

¡PERMÍTANOS SORPRENDERLE!! *(mínimo 2 personas)*

Seleccione un menú de 6 tapas y permita que nuestro chef le sugiera una experiencia gastronómica personalizada:

Menú 6 tapas: p/persona 62 €

Para que pueda disfrutar plenamente de nuestros menús especiales, el servicio se realizará hasta las 22.30 horas. Los menús se servirán a partir de dos personas y para mesas completas.

Aviso para las personas con alergias e intolerancias:
Nuestro restaurante dispone de la lista ingredientes de los platos que ofrece. Si tienen alguna duda, por favor diríjase al personal y solicite información.

**10% SERVICIO TERRAZA
10% IVA INCLUIDO**

[Arola Barcelona](#) · T. 93 483 80 90 · Hotel Arts Barcelona