



# ARROYO HONDO



## Starters

Soup of the day	6.50€
Chicken liver parfait with house chutney & toasted fig bread	8.50€
Warm goats cheese salad with roasted walnuts & sultanas	8.50€
“Karaage” Japanese deep fried chicken, marinated in garlic and soy sauce served with wasabi mayonnaise & sweet teriyaki glaze	8.50€
Roasted asparagus, soft poached egg and miso butter	8.50€
Warm chicory tart with fried blue cheese, rocket, walnuts and poached pears	8.50€
Ruby fig salad, buffalo mozzarella, jamon serano, rocket & pedro jimenez reduction	9.50€
Tataki of black angus beef with ponzu sauce and roasted garlic	11.50€
Cajun spiced soft shell crab, toasted brioche ,mango salsa & sweetcorn	12.00€
Black tiger prawns pil pil, Bangkok style with chilli, shallot, lime leaf & lemon grass infused oil	12.50€
Seared scallops with spicy squid salad & chilli lime butter	13.00€

## Mains

Arroyo Hondo BLT; Char-grilled bacon, tomato, gem lettuce and chips	9.50€
Char grilled chicken, bacon and brie sandwich with chips	9.50€
Steak sandwich with bbq sauce, cheddar cheese, rocket & chips	10.50€
Vegetarian plate of the day	14.00€
Confit duck leg salad with toasted pumpkin seeds, pomegranate & blue cheese	17.50€
BBQ chicken(som tam) with green papaya, snake beans, roasted peanuts & chilli lime dressing	17.50€
Smoked secreto iberico, fuji apple salad. kimchi & maple labneh	18.50€
Miso glazed cod with pickled shiitake mushroom & wok tossed greens	18.50€
Marinated skirt steak with wok tossed egg noodles, choi sum & yakisoba sauce	18.50€
Lamb chops, pickled lemon cous cous, hummus with spinach, pine nut & feta cheese fataya	20.50€
Panko fried monkfish adobo marinade with chips, root vegetable salad & citrus mayonaise	22.50€
Fillet of turbot, potted cockle butter, sprouting brocoli & baby new potatoes	24.00€
Char grilled rib eye steak with chips, salad or vegetables	22.00€
Char grilled fillet of beef with chips, salad or vegetables	24.00€
Char grilled forerib of beef for two with choice of sauces, chips or sauteed potatoes, salad or vegetables)	46.00€

(Steaks come with either chimichuri salsa, cafe de Paris butter or pepper sauce)

## Desserts

Selection of Gourmet ice creams or sorbets (Please ask for details)	6.50€
Warm chocolate pudding with white chocolate ice cream	6.50€
Galliano panna cotta with champagne strawberries and black pepper short bread	6.50€
Baked Lemon tart	6.50€
Salted caramel cheesecake, honeycomb and caramelised banana ice cream	6.50€
Vanilla pavlova with berry compote	6.50€
Apple tart tatin with vanilla ice cream	7.50€
Selection of cheeses with house chutney	8.00€



# ARROYO HONDO



## Entradas

Sopa del día	6.50€
Paté de hígado de pollo con mermelada de tomate	8.50€
Ensalada templada de queso de cabra con nueces y pasas	8.50€
“Karaage” (Pollo frito Japonés) Pollo marinado en ajo y salsa de soja, servido con salsa teriyaki y mayonesa de wasabi	8.50€
Espárragos asados con huevo escalfado y mantequilla con miso	8.50€
Tartaleta de endivias con queso azul frito, rúcula y nueces	8.50€
Ensalada de grevas, mozzarella de búfala, jamón ibérico, rúcula y reducción de Pedro Ximénez	9.50€
Tataki de ternera black angus, servido con salsa ponzu y ajos asados	11.50€
Cangrejo de concha blanda marinado en especias cajun, acompañado de brioche tostado, puré de maíz dulce y apio rabano	12.00€
Gambas tigre al pil pil estilo Bangkok con chile, chalota, aceite de hoja de lima y hierba luisa	12.50€
Vieiras a la sartén, acompañadas de ensalada de calamares picante	13.00€

## Platos principales

BLT de Arroyo Hondo; bacon, corazón de cogollo y tomate con patatas fritas	9.50€
Bocadillo de pollo a la plancha con bacón, queso brie y patatas fritas	9.50€
Bocadillo de ternera con queso cheddar y salsa barbacoa	10.50€
Plato vegetariano	14.00€
Ensalada de muslo de pato confitado con dolcelatte, cerezas, pomelo, semillas de calabazas	17.50€
Pollo barbacoa (som tam) con ensalada de papaya, cacahuates, verde con aliño de lima y chilli	17.50€
Secreto Iberico con ensalada de manzana fuji, kimchi y labneh	18.50€
Bacalao glaseado al miso con seta shiitake al vinagre	18.50€
Entraña de ternera con tallarines de huevo, choy sum y salsa yakisoba	18.50€
Chuleta de cordero, fataya de espinaca, queso feta y piñones, con hummus y cous cous	20.50€
Rape en adobo empanado en panko con ensalada de verduras crujientes, mayonesa cítrico y patatas fritas	22.50€
Filete de rodaballo con berberechos a la mantequilla, bimi y patatas baby	25.00€
Lomo alto de ternera a la parrilla con patatas fritas, ensalada o verduras	22.00€
Solomillo de Buey a la parrilla con patatas fritas, ensalada o verduras	24.00€
Chuletón para dos, selección de salsas, verduras, ensalada, patatas fritas ó patatas salteadas (Carnes servido con salsa chimichurri, mantequilla de cafe de paris o salsa a la pimienta)	46.00€

## Postres

Selección de helados y sorbetes (Por favor pregunte por sabores)	6.50€
Panna cotta con licor galliano, fresas al champán y galleta con toque de pimienta negra	6.50€
Tarta de limón	6.50€
Pudin de chocolate con helado de chocolate blanco	6.50€
Tarta de queso con salsa de caramelo, servido con helado de banana flambeado	6.50€
Merengue de vainilla acompañado de compota de frutas del bosque	6.50€
Tatin de manzana acompañado de helado de vainilla	7.50€
Surtido de quesos con mermelada de tomate	8.00€