Arbequina

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Nochebuena · *Christmas Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

Carpacio de gamba roja con caviar, lactonesa de piñones tostados y gel de yuzu
Red shrimp carpaccio with caviar, toasted pine nut lactonese and yuzu gel

Foie micuit sobre torrija de caramelizada con 5 especias chinas y gel de groselllas
Foie micuit on caramelized French toast with 5 Chinese spices and currant gel

Crema de jamón ahumado con trompeta negra y tapioca especiada
Smoked ham cream with black trumpet and spieed tapioca

Bacalao Negro tostado al fuego con guisito marino y airbag de cerdo
Fire-roasted black cod with marine stew and pork airbag

Magret de pato confitado con setas, castañas y oloroso
Duck magret confit with mushrooms, chestnuts and Oloroso

Panna cotta de calabaza con toffe dulce y amarenas
Pumpkin panna cotta with sweet toffe and amarenas

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine
Javier Sanz Verdejo
Vino Tinto • Red Wine
Dehesa del Carrazal vino de Pago
Espumoso • Sparkling wine
Gramona Rosé

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

120 €

IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina

RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

Navidad · *Christmas*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Cava Castillo de Perelada Brut Reserva

Crema de pan tostado con huevo a baja temperatura y foie
Toasted bread cream with low-temperature egg and foie

Canelones de Sepia rellenos de gambones y trompeta negra
Cuttlefish cannelloni stuffed with King prawns and black trumpet

Rodaballo al Kamado con mostaza de hierbas apionabo tostado y mini zanahorias
Kamado turbot with herb mustard toasted celeriac and baby carrots

Cordero lechal con crema de ajo negro de Montalbán setas y piparras encurtidas
Suckling Lamb with black garlic cream from Montalbán, mushrooms and pickled piparras

Panettone de chocolate con chantilli de PX, frutos del bosque dulces
y helado de sésamo negro tostado
Chocolate pannettone with PX whipped cream , sweet berries and black sesame ice cream

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine
Blanco Nieva Verdejo 2022
Vino Tinto • Red Wine
Arienzo Crianza 2020
Espumoso • Sparkling wine
Perelada Brut Reserva

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

75 €

IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Fin de Año · *New Year's Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

APERITIVO DEL CHEF · *CHEF'S APERITIF*

Paté de ciervo con coca crujiente de especias y chutney de mango y tamarindo
Deer pate with crunchy spire coke and mango and tamarind chutney

Bogavante Asado con crema de mantequilla ahumada, eneldo, tartar de verduras y pan de algas
Roasted lobster with smoked butter cream, dill, vegetable tartare and seaweed bread

Roti de vieiras y carabineros con crema de plancton marino y huevas de erizo
Scallops and shrimp roti with marine plankton cream and sea urchin roe

Rape con guisito marinero, carabinero y crujiente de kodim
Monkfish with seafood stew crawfish and crunchy kodim

Lomo de wagyu al Kamado con crema de tuétano y cebolla trufado con calçots tostados
Wagyu loin with kamado with marrow cream and troffled onion with toasted calsots

Trifle de navidad con galletas de jengibre y meregue quemado
Christmas trifle with gingerbeard cookies and burnt meringue

Dulces Navideños y Uvas de la suerte · Christmas Sweets & Lucky grapes

BODEGA • *CELLAR*

Vermut Lustaú Rosé
Vino Blanco • White Wine: Pezas da Portela Godello 2022
Vino Tinto • Red Wine: Gran Rva Sierra Cantabria 2012
Espumoso • Sparkling wine: Taittinger Brut

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

Barra libre hasta las 2:00 am · Open bar until 2:00 am.

290 €

IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina
RESTAURANTE

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

Año Nuevo · *New Year*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Cava Castillo de Perelada Brut Reserva

Foie micuit sobre torrija caramelizada con 5 especias chinas y gel de groselllas
Foie micuit on caramelized French toast with 5 Chinesse spices and currant gel

Zarzuela de mariscos y rape con champagne
Seafood and monkfish zarzuela with champagne

Rotti de pavo son salsa de agridulce de umeboshi y verduritas tostadas
Turkey rotti are umboshi sweet and sour sauce and roasted vegetables

Bûche de Noël con helado de guinda
Christmas crop with Cherry ice cream

Dulces Navideños
Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*
Espumoso • Sparkling wine
Perelada Brut Nature

Selección de café, té e infusiones
Selection of coffee, tea and infusions

50 €
IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina

RESTAURANTE

5 DE ENERO · JANUARY 5TH

Noche de Reyes · *Epiphany Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Cava Castillo de Perelada Brut Reserva

Foie micuit sobre torrija de caramelizada
con 5 especias chinas y gel de groselllas
Foei micuit on caramelized French toast
with 5 Chinese spices and currant gel

Crema de Calabaza ahumada con torreznos de cerdo y albahaca
Smoked pumpkin cream with bacon and basil

Guisito de rape ñoquis y trompeta negra
Monkfish stew, gnocchi and blanck trumpet

Pannetone de pasas con crema de naranja, cointreau
y meregue quemado
Raisin pannettone with orange cream, cointreau
and burnt meringue

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Espumoso • Sparkling wine

Perelada Brut Nature

Selección de café, té e infusiones
Selection of coffee, tea and infusions

50 €

IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina
RESTAURANTE

6 DE ENERO · JANUARY 6TH

Día de Reyes · *Epiphany*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Cava Castillo de Perelada Brut Reserva

Foie micuit sobre torrija de caramelizada con 5 especias chinas y gel de groselllas
Foie micuit on caramelized French Toast with 5 Chinese spices and currant gel

Crema de pan tostado con huevo a baja temperatura y foie
Toasted bread cream with low-temperature egg and foie

Cordero lechal a baja temperatura con risotto de guisntes y hierba buena
Low-temperature suckling lamb with pea and mint risotto

Roscón de reyes con tierra de almendras y helado de chocolate
"Roscón de Reyes" with ground almonds and chocolate ice cream

Dulces Navideños
Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*
Espumoso • Sparkling wine
Perelada Brut Nature

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

50 €
IVA incluido • VAT included

Chef Rubén González

Arbequina

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Menú Infantil · *Children's Menu*

Tortellini de carne con salsa de queso albahaca y pera
Meat tortellini with basil cheese and pear sauce

Rodaballo a la brasa con patata mortero trufado y verduritas
Grilled turbot with truffled potato and vegetables

Panettone de chocolate con chantilli de vainilla, frutos del bosque dulces y helado
Chocolate panettone with vanilla chantillí, sweet berries and ice cream

Dulces navideños
Christmas sweets

Agua y Refrescos
Water and soft drinks

50 €
IVA incluido · VAT included

Chef Rubén González

Arbequina

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Menú Infantil · *Children's Menu*

Crema de portobello con picatostes y crema agria
Portobello cream with croutons and sour cream

Canelón de pollo con bechamel Arzua Ulloa y albahaca
Chiken cannelloni with Arzuo Ulloa bechamel sauce and basil

Solomillo de ternera con salsa de queso y patatín
Beef tenderloin with cheese and potato sauce

Panna cotta de chocolate con tierra de fresa y helado
Chocolate panna cotta with strawberry soil and ice cream

Dulces Navideños & Uvas de la suerte
Christmas sweet & Lucky grapes

Agua y Refrescos
Water and soft drinks

60 €
IVA incluido · VAT included

Chef Rubén González