



Menú Andalucía

28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO

SABORES DEL MAR Y LA TIERRA

Mazamorra con atún marinado, caviar de AOVE
y almendra caramelizada

REFLEJO DEL ESTÍO

Ensaladilla con gambones al ajillo
con aceitunas y piparras

BAJO EL SIGNO DEL OLOROSO

Pavias de bacalao con mayonesa
de ajos asados y oloroso

SABOR DE TRADICIÓN Y PASIÓN

Rabo de toro cordobés con patatas

DULCE ENCUENTRO CON NARANJA

Gachas con canela, naranja, almendras caramelizadas
y torrija crujiente rota

BEBIDAS

Cervezas, refrescos y agua mineral

45 €

Precio por persona · IVA Incluido

Arbequina

RESTAURANTE



Andalusia Day Menu

28TH FEBRUARY TO 2ND MARCH

FLAVOURS OF THE SEA AND THE LAND

"Mazamorra" almond cold cream with marinated tuna,
EVOO caviar and caramelized almonds

REFLECTION OF THE SEASON

Potato salad with garlic prawns, olives and
"piparras" spicy peppers

UNDER THE SIGN OF THE OLOROSO

Fried cod with *"Oloroso"* wine
and roasted garlic mayonnaise

TRADITION AND PASSION

Cordoban oxtail stew with potatoes

SWEET ENCOUNTER WITH ORANGE

Local porridge with cinnamon, orange, caramelized almonds
and crispy broken French toast

DRINKS

Beer, soft drinks and mineral water

45 €

Price per person · VAT Included

Arbequina

RESTAURANTE