

28 DE FEBRERO

*Live music*

# 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 lactonesa  
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

28<sup>TH</sup> FEBRUARY

*Live music*

# Andalusia Day Menu

28<sup>TH</sup> FEBRUARY TO 2<sup>ND</sup> 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 lactonese

## 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