

Menú Esencia

ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de hojas tiernas con pepino encurtido, feta, nueces, aceitunas negras y vinagreta de naranja amarga 🍷 🌱

Pisto cordobés con jamón D.O.P los Pedroches y buñuelos de pulpo 🌱 🍷

Guisito de mar y montaña: Estofado de judiones con manitas de cerdo, sepia y setas 🍷

Crema ligera de coliflor con perlas de A.O.V.E y papada glaseada 🌱

PRINCIPAL A ELEGIR

Risotto de parmesano con mantequilla noisette y espárragos trigueros 🌱

Costilla de ternera desmigada a baja temperatura con Parmentier de curry verde, shitake, frutos secos y cilantro

Bacalao confitado con crema de tinta calamar, piparras y torreznos de cerdo 🍷

Ñoquis crujientes de patata con crema de queso, tartufata y polvo de A.O.V.E y pimentón 🌱

POSTRE A ELEGIR

Selección de helados con siropes y crumble (3 Bolas) 🌱 🍷

Mousse de yogur de naranja amarga con miel de caña y crumble de violetas 🌱

Milhojas de canela con crema ligera de caramelo salado 🌱

Bizcocho de plátano con su crema caramelizada, gelée de ron y helado 🌱

Celíaco 🍷 · Adaptable celíaco 🍷 · Vegetariano 🌱 · Adaptable Vegetariano 🌱

39 € IVA Incluido

Incluye una bebida: agua mineral, vino blanco, vino tinto, refrescos, cervezas y café e infusiones

Almuerzos de lunes a viernes

Arbequina
RESTAURANTE

Essence Menu

STARTER TO CHOOSE

Tender leaf salad with pickled cucumber, feta, walnuts, black olives

and bitter orange vinaigrette 🍷 🌱

Córdoba-style ratatouille with D.O.P. Los Pedroches ham and octopus fritters 🌱 🍷

Surf and turf stew: butter beans with pork trotters, cuttlefish and mushrooms 🍷

Light cauliflower cream with E.V.O.O pearls and glazed pork jowl 🌱

MAIN COURSE TO CHOOSE

Parmesan risotto with noisette butter and wild asparagus 🌱

Slow-cooked beef short rib with green curry Parmentier, shiitake, nuts and coriander

Confit cod with squid ink cream, piparras and crispy pork cracklings 🍷

Crispy potato gnocchi with cheese cream, truffle paste and E.V.O.O & paprika dust 🌱

DESSERT TO CHOOSE

Selection of ice creams with syrups and crumble (3 scoops) 🌱 🍷

Bitter orange yogurt mousse with cane honey and violet crumble 🌱

Cinnamon millefeuille with light salted caramel cream 🌱

Banana sponge cake with caramelized cream, rum jelly and ice cream 🌱

Gluten-free 🍷 · Gluten-free adaptable 🍷 · Vegetarian 🌱 · Vegetarian adaptable 🌱

39 € VAT Included

One Drink Included: mineral water, white wine, red wine, soft drinks, beer, coffee, and tea

Lunches Monday to Friday

Arbequina

RESTAURANTE