

Signature

Experience

ENTRANTES

Espuma de Bloody Mary con parmesano y airbag de cerdo 🍷🌱

Brioche de mantequilla ahumada con huevas de erizo y lima

Crema de Idiazábal trufado con yema frita y setas 🍷🌱

PRINCIPALES

Arroz seco de carabinero sopleteado con lactonesa de su coral y crujiente de kodium 🍷

Atún rojo marinado con consomé de tom yum, sésamo y tapioca

Cochinillo confitado con crema de apionabo, wasabi, manzana verde
y bastones de calabaza al grill 🍷

POSTRES

Lemon crème brûlée 🍷🌱

Tocinillo de cielo con toffe, coco crispy y chantilly 🍷🌱

Marshmallow de fresa, limón efervescente, algodón de azúcar con cacao 🍷🌱

🌱 Vegetariano 🍷 Celiaco 🍷 Adaptable celiaco 🌱 Adaptable Vegetariano

BODEGA

Vino blanco: Sobretablas 2021 Lagar de Santa Magdalena (Moriles Altos)

Espumoso: Umbretum 1810 (ancestral) 2021 Bodegas Salado (Umbrete, Sevilla)

Rosado: Dulas rosado 2023 bodegas lagar de la salud (D.O. Montilla-Moriles)

Tinto: El grifo ariana 2023 (D.O. Lanzarote)

Vino de postre: Cream Lagar de Santa Magdalena (Moriles Alto)

70 € (Precio sin bodega incluida)

105 € (Precio con bodega incluida)

Arbequina
RESTAURANTE

Precios por persona · IVA Incluido

Signature

Experience

STARTERS

Bloody Mary foam with Parmesan and pork airbag 🍷 🌱

Smoked butter brioche with sea urchin roe and lime

Truffled Idiazábal cream with fried egg yolk and mushrooms 🍷 🌱

MAIN COURSES

Dry rice with blowtorched carabinero prawn, coral lactonesa and crispy codium 🍷

Marinated bluefin tuna with tom yum consommé, sesame and tapioca

Confit suckling pig with celeriac cream, wasabi, green apple
and grilled pumpkin batons 🍷

DESSERTS

Lemon crème brûlée 🍷 🌱

Vanilla cream custard with toffee, crispy coconut and Chantilly cream 🍷 🌱

Strawberry marshmallow, effervescent lemon, cocoa cotton candy 🍷 🌱

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

WINE CELLAR

White wine: Sobretablas 2021, Lagar de Santa Magdalena (Moriles Altos)

Sparkling wine: Umbretum 1810 (ancestral) 2021, Bodegas Salado (Umbrete, Seville)

Rosé wine: Dulas Rosé 2023, Bodegas Lagar de la Salud (D.O. Montilla-Moriles)

Red wine: El Grifo Ariana 2023 (D.O. Lanzarote)

Dessert wine: Cream, Lagar de Santa Magdalena (Moriles Altos)

70 € (Price excluding wine pairing)

105 € (Price including wine pairing)

Arbequina

RESTAURANTE

Price per person · VAT Included