




# 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