



Bienvenidos a Arbequina, un espacio donde la cocina de autor se encuentra con la esencia de la gastronomía mendocina. En cada plato buscamos resaltar los sabores auténticos de la región, combinando ingredientes frescos y técnicas tradicionales con un toque contemporáneo. Nuestro compromiso es ofrecer una experiencia culinaria memorable, en la que cada bocado cuente una historia de pasión y dedicación. Espero que disfruten esta experiencia tanto como nosotros disfrutamos crearla.

Welcome to Arbequina, a place where signature cuisine meets the essence of Mendoza's gastronomy. In every dish, we strive to highlight the authentic flavors of the region, combining fresh ingredients and traditional techniques with a contemporary touch. Our commitment is to provide a memorable culinary experience, where every bite tells a story of passion and dedication. I hope you enjoy this experience as much as we enjoy creating it.

Jorge Ontiveros

Chef Ejecutivo
Executive Chef



POSADA DEL BLANCO
— HOTEL SPA RESTAURANTE —

ENTRADAS | STARTERS

PROVOLETA RELLENA | STUFFED PROVOLETA

Chorizo colorado, ensalada de vegetales asados.

Spiced chorizo, roasted vegetable salad.

\$11.000

SOPA DE CALABAZA | PUMPKIN SOUP

Trufas de queso provolone, crema de leche y ajíes nortños picantes.

Provolone cheese truffles, cream, and spicy northern peppers.

\$10.500

EMPANADAS CUYANAS | CUYAN EMPANADAS

Carne picada a cuchillo, cebolla de verdeo, masa casera, acompañada de salsa regional.

Hand-chopped beef, spring onion, homemade dough, served with regional sauce.

\$10.000

ENSALADA TIBIA Y HUEVO DE CAMPO | WARM SALAD AND FREE-RANGE EGG

Huevo soft sobre peperonata y semillas de sésamo.

Soft-boiled egg on pepperoni and sesame seeds.

\$11.500

CARPACCIO DE RES | BEEF CARPACCIO

Escamas de queso sardo, oliva extra virgen, alcaparras y vinagreta.

Sardo cheese flakes, extra virgin olive oil, capers and vinaigrette.

\$12.000



PRINCIPAL | MAIN COURSES

RIB-EYE

Corte de lomo sin hueso, salsa tambo, papas rotas, tomates hidratados y queso gratinado.
Boneless rib-eye, tambo sauce, smashed potatoes, hydrated tomatoes and gratin cheese.

\$26.000

CABUTIA RELLENA DE HUMITA | STUFFED CABUTIA SQUASH WITH HUMITA

Queso sardo y tostada de pan negro.
Sardo cheese and toasted dark bread.

\$19.000

JABALÍ AHUMADO | SMOKED WILD BOAR

Zapallo cabutia, cebollas caramelizadas, pasas y miel.
Cabutia pumpkin, caramelized onions, raisins and honey.

\$26.000

LASAGNA

Rellena de verdura, ricota, carne, jamón y queso terminada con salsa bolognesa.
Stuffed with vegetables, ricotta, beef, ham, and cheese, finished with Bolognese sauce.

\$20.000

PANZOTTIS DE RICOTA Y NUEZ | RICOTTA & WALNUT PANZOTTIS

Salsa de espinaca y tomates confitados.
Spinach sauce and confit tomatoes.

\$19.500

PESCA DEL DÍA | CATCH OF THE DAY

Trucha, acompañada de vegetales asados y salsa de queso azul.
Trout, served with roasted vegetables and blue cheese sauce.

\$25.000

CAZUELA DE CORDERO | LAMB CASSEROLE

Gigot de cordero en cubos, vegetales, vino malbec y crocante de batatas.
Diced lamb gigot, vegetables, Malbec wine, and crispy sweet potatoes.

\$21.000

MENÚ INFANTIL | KIDS MENU

MILANESA DE CARNE | BREADED BEEF CUTLET

Acompañado de papas fritas caseras. *Served with homemade French fries.*

SPAGUETIS AL HUEVO | EGG SPAGHETTI

Salsa roja o crema de leche. *With red sauce or cream.*

Incluye bebida y postre | *Includes drink and dessert*

\$17.000

POSTRES | DESSERTS

CRUMBLE DE MANZANA Y CANELA | APPLE & CINNAMON CRUMBLE

Acompañado de helado artesanal.
Served with homemade ice cream.

\$8.500

FLAN CASERO | HOMEMADE FLAN

Sobre dulce de leche colonial.
About colonial dulce de leche.

\$7.500

ARROZ CON LECHE DE COCO | COCONUT RICE PUDDING

Canela y coco rallado
Cinnamon and shredded coconut.

\$7.000



BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

- AGUA 500 CC con/sin gas / *WATER 500ml (Still/Sparkling)* - \$2.500
- AGUA SABORIZADA / *FLAVORED WATER* - \$3.000
- GASEOSAS / *SOFT DRINKS* - \$3.500
- LIMONADAS: CON FRUTILLA / CON MARAMARACUYA DE 500 CC \$3.500
- JUGO DE FRUTOS ROJOS \$3.500

CERVEZAS- / -BEERS

- CORONA - \$5.500
- QUILMES - \$4.000
- CERVEZA ARTESANAL / *CRAFT BEER* - \$5.000
- IMPERIAL 710 CC \$6.000

CÓCTELES- / -COCKTAILS

- APEROL SPRITZ: Aperol + espumante + soda + rodaja de naranja / *Aperol + sparkling wine + sparkling water + orange slice* - \$7.200
- FERNET BRANCA: Branca + Coca-Cola - \$7.000
- CUBA LIBRE: Ron Añejo + Coca-Cola / *Aged rum + Coca-Cola* - \$7.200
- GIN-TONIC: Beefeater + tónica / *Beefeater + tonic* - \$7.200

