

Menú 1

(mínimo 8 pers.)



33€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ventresca de atún con tomate Raf y cebolla de Figueres.
Calamares a la andaluza con su salsa tártara de mostaza.
Patatas cabreadas.
Mejillones al vapor.
Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva.

Segundos a escoger:

Paella de marisco.
Arroz de verduras de temporada.
Filete de lubina a la plancha
con hinojo asado y salsa ligera de cava.
Roast beef de lomo de buey con gratén.
de patata y salsa de mistela.

Postre a escoger:

Tarta de zanahoria con frosty de queso.
Crema catalana.
Sorbete de limoncello.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés.
Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés.
Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés.
Agua, cafés o infusiones.

Arenal.

Menú 2

(mínimo 8 pers.)



38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra, jamón ibérico, frutos secos
y membrillo con vinagreta de miel y balsámico.
Timbal de salmón marinado, con fresas,
parmesano y berenjena asada.
Láminas de alcachofas fritas con foie.
Mejillones a la marinera.
Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva.

Segundos a escoger:

Paella de marisco.
Arroz negro de pescadores.
Arroz de verduras de temporada.
Brocheta de calamar y gambas con quinoa roja y brotes de soja.
Entrecotte de ternera con gratén de patata
y shitake fresco salteado.

Postre a escoger:

Tarta de queso con frutos rojos.
Piña natural marinada con especias y helado de vainilla.
Helado de avellana con crujientes de kikos.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés
Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés
Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés
Agua, cafés o infusiones.



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Burrata con pesto y butifarra negra.
Chanquetes con huevo frito, ceps confitados y chistorra de Navarra con aceite de trufa negra.
Carpaccio de bacalao con tomate tamizado y aceite de tapenade.
Foie con calabaza asada y caramelo de vino.
Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva.

Segundos a escoger:

Paella de marisco.
Arroz de verduras de temporada.
Arroz caldoso de cigalas y almejas.
Morro de bacalao gratinado con all-i-oli de cebolla oscura y miel.
Confit de pato con salsa de naranja y pimienta rosa.

Postre a escoger:

Tiramisú con helado de café.
Piña natural marinada con especias y crema catalana.
Helado de frambuesa.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés.
Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés.
Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés.
Agua, cafés o infusiones.

Menú 4

(mínimo 8 pers.)

53€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Tataki de atún con melocotón, germinados y perlas de wasabi.
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Extremadura.
Chanquetes con huevo frito, ceps confitados y chistorra de Navarra con aceite de trufa negra.
Carpaccio de bacalao con tomate tamizado y aceite de tapenade.
Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva.

Segundos a escoger:

Arroz de bogavante (caldoso o seco).
Arroz negro de pescadores.
Arroz de verduras de temporada.
Pulpo a la parrilla con verduras de temporada.
Solomillo de ternera a la parrilla con alcachofas crujientes, aceite de mostaza, parmentier de patata y trufa negra.

Postre a escoger:

Coulant de chocolate blanco con helado de té verde.
Cocktail de campari con mousse de chocolate y crujiente de kikos.
Helado de limón con garrapiñado de almendras.

Bebidas:

Vino blanco · Gramona Mas Escorpí · D.O. Penedés
Vino tinto · Scala Dei · D.O. Priorat
Vino rosado · Gramona Premier · D.O. Penedés
Agua, cafés o infusiones.

Arenal.



Menú 5

(mínimo 8 pers.)

66€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Gamba roja flambeada con tequila.

Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Extremadura.

Foie con calabaza asada y caramelo de vino.

Timbal de salmón marinado, con fresas, parmesano y berenjena asada.

Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva.

Segundos a escoger:

Arroz de bogavante (caldoso o seco).

Arroz negro de pescadores.

Arroz de verduras de temporada.

Bogavante al estilo Arenal.

Morro de bacalao gratinado con all-i-oli de cebolla oscura y miel.

Solomillo de ternera a la parrilla con alcachofas crujientes, aceite de mostaza, parmentier de patata y trufa negra.

Postre a escoger:

Cocktail de campari con mousse de chocolate y crujiente de kikos.

Queso Idiazábal con crema de membrillo y espuma de Pedro Ximénez.

Helado de yogurt con frutos del bosque.

Bebidas:

Vino blanco · Gramona Mas Escorpí · D.O. Penedés

Vino tinto · Scala Dei · D.O. Priorat

Vino rosado · Gramona Premier · D.O. Penedés

Agua, cafés o infusiones.

Arenal.



Menú cumpleaños

2€ de suplemento

Con suplemento de 2€ en el menú que elijas, tarta de cumpleaños y copa de cava .

Cena + Copa

4€ de suplemento

Con suplemento de 4€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 5 euros).

Menú cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Bocado de coca jamón ibérico
Gran Reserva D. O. Extremadura.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Mousse de foie con caramelo de Oporto.

Rollito de tofu con zanahoria y sésamo.

Mini brocheta de mozzarella
y tomate con aceite de albahaca.

Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate.

Mini hamburguesa de ternera
y foie con mermelada de cebolla.

Croquetas de ceps y jamón ibérico.

Mini brocheta de calamar y gambas con aceite de canela.

Pulpo templado con mahonesa de romesco.

Postre:

Cocktail de campari con mousse
de chocolate y crujiente de kikos.

Queso Idiazábal con crema de membrillo
y espuma de Pedro Ximénez.

Helado de yogurt con frutos del bosque.

Bebidas:

Vino blanco · Gramona Mas Escorpí · D.O. Penedés

Vino tinto · Scala Dei · D.O. Priorat

Vino rosado · Gramona Premier · D.O. Penedés

Agua, cafés o infusiones.

Menú cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

43€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Bocado de coca jamón ibérico Gran Reserva D. O. Extremadura.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Mousse de foie con caramelo de Oporto.

Rollito de tofu con zanahoria y sésamo.

Mini brocheta de mozzarella y tomate con aceite de albahaca.

Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate.

Mini hamburguesa de ternera y foie con mermelada de cebolla.

Croquetas de ceps y jamón ibérico.

Mini brocheta de calamar y gambas con aceite de canela.

Pulpo templado con mahonesa de romesco.

Degustación de arroces (buffet)}

Paella de marisco.

Arroz negro de pescadores.

Fideuá marinera o arroz de verduras de temporada*.

Postre:

Sorbete de limoncello.

Mini brocheta de frutas de temporada.

Lionesas de nata con salsa de chocolate.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés

Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés

Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés

Cava · Codorniu Prima Vides

Arenal.

