

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.
Entrecote 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 kikós.

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.

Menú cumpleaños

2€ de suplemento

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

Cena & copa

4€ de suplemento

Con suplemento de 4€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 3 euros).

Arenal.



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 1

(mínimo 8 pers.)

45€
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.



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada Niçoise.
Láminas de berenjena con miel de caña.
Chipirones a la andaluza.
Mejillones a la marinera.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Salmón con salsa teriyaki y verduras de temporada.
Entraña con patata al romero y chimichurri de algas.
Paella de pescado y marisco.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema catalana.
Tarta sacher.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Agua, cafés o infusiones.

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ventresca de atún con tomate Raf y cebolla de Figueres.
Patatas bravas.
Gambas a la plancha flambeadas con tequila.
Mejillones a la marinera.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Dorada con arroz y curry de gambas.
Rosbif de ternera con patatas gratinadas
y reducción de Oporto.
Paella de pescado y marisco.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.
Fideuá con gambas y almejas.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Tiramisú.
Brownie de chocolate y nueces.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Nido de patatas con huevo de corral, gulas y gambas.

Gambas al ajillo.

Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Dorada con arroz y curry de gambas.

Entrecot a la parrilla con reducción de ternera,
puerros asados y patatas fritas.

Caldero de arroz marinero.

Paella de pescado y marisco.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.

Carpaccio de piña con helado de coco.

Coulant con tierra de chocolate y helado de avellanas.

Bebidas:

Vino tinto Viña Pomal Crianza D. O. Rioja.

Vino blanco Gessamí D. O. Penedés.

Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menú 4

(mínimo 8 pers.)

53€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.

Nido de patatas con huevo de corral, gulas y gambas.

Jamón Ibérico de bellota.

Almejas a la plancha con romero.

Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Bacalao con parmentier de patata y aceite trufado de olivada.

Brocheta de solomillo con virutas de foie y tartar de pera.

Paella de pescado y marisco.

Arroz caldoso de rape.

Arroz negro con espárragos y almejas.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.

Tiramisú.

Brownie de chocolate y nueces.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Agua, cafés o infusiones.



Menú 5

(mínimo 8 pers.)

66€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de gulas y langostinos con vinagreta.
Brandada de bacalao con galletas de olivas.
Gambita roja a la plancha flambeada con tequila.
Almejas a la plancha con romero.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Cigalas de playa en costra de sal con risotto de parmesano.
Solomillo con salsa de setas y gratén de patata.
Paella de pescado y marisco.
Arroz caldoso de rape.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Carpaccio de piña con helado de coco.
Coulant con helado de avellana y tierra de chocolate.

Bebidas:

Vino tinto Scala Dei Crianza (D. O. Rioja)
Vino blanco Mas Escorpí (D. O. Penedés)
Cava · Gramona Brut Imperial
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menú cumpleaños

2€ de suplemento

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

Menú cumpleaños

4€ de suplemento

Con suplemento de 4€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 3 euros).



Menú cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Brocheta de mozzarella y tomate con aceite de albahaca.

Croquetas de jamón ibérico, ceps y queso.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Brocheta de verduras marinadas con soja y tofu crujiente.

Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.

Coca de escalibada con queso manchego.

Brocheta de langostinos en tempura con romesco.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

Miniburguers de ternera con foie y mermelada de cebolla.

Postre:

Sorbete de limón.

Mini brocheta de frutas de temporada.

Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Agua, cafés o infusiones.

Menú cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

45€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Brocheta de mozzarella y tomate con aceite de albahaca.

Croquetas de jamón ibérico, ceps y queso.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Brocheta de verduras marinadas con soja y tofu crujiente. Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.

Coca de escalibada con queso manchego.

Brocheta de langostinos en tempura con romesco.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

Miniburguers de ternera con foie y mermelada de cebolla.

Degustación:

Paella de marisco

Arroz negro de pescadores

Fideuá marinera o arroz de verduras de temporada

Postre:

Sorbete de limón.

Mini brocheta de frutas de temporada.

Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Cava Brut Reserva (Prima Vides D.O Cava)

Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

30€
iva 10% no
incluido

Nuestro pincho del día

Entrantes a compartir:

Ensalada cor caliu
Croquetas caseras de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Huevos cabreados con patata paja
Pan con tomate

Segundos a escoger:

Brocheta de solomillo al café de París
Tronco de merluza al vapor con salsa
de jamón ibérico salsa de pernil ibèric
Linguini con salsa de trufa

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Carpaccio de piña con helado de vainilla
Púding de manzana

Bebidas:

Vinos blanco Raimat Clamor y tinto Raimat Clamor,
aguas, refrescos y cafés

CORCALIU
REST-BAR

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

35€
iva 10% no
incluido

Copa de cava de bienvenida
acompañada de nuestro pincho del día

Entrantes a compartir:

Ensalada de tomate raff con ventresca de atún,
cebolla tierna y aceitunas de Aragón.
Mil hojas de patata, ceps y foie a la plancha
Huevos con jamón ibérico reserva y patatas paja
Láminas de alcachofas fritas
Pan con tomate

Segundos a escoger:

Entrecote a la plancha con patatas paja
Sepionas a la plancha con espárragos verdes
Linguini con huevo poche y salsa de trufas

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Carpaccio de piña con helado de vainilla
Tarta Tatin

Bebidas:

Vinos blanco y tinto Raimat Clamor,
aguas, refrescos y cafés. Iva incluida



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

40€
iva 10% no
incluido

Copa de cava de bienvenida
acompañada de nuestro pincho del día

Entrantes a compartir:

Ensalada de queso de cabra y espinacas frescas
Jamón ibérico gran reserva
Huevos con foie y patatas paja
Almejas salteadas con vino blanco
Pan con tomate

Segundos a escoger:

Magret de pato con salsa fina de Oporto
y manzana caramelizada
Bacalao con muselina de romero y miel
Linguini con huevo poche y salsa de trufa

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Carpaccio de piña con helado de vainilla
Milhojas con nata y chocolate caliente

Bebidas:

Vinos blanco Finca Ariadna Verdejo
y tinto Viña Pomal, aguas, refrescos y cafés

Menú 4

(mínimo 8 pers.)

50€
iva 10% no
incluido

Copa de cava de bienvenida
acompañada de nuestro pincho del día

Entrantes a compartir:

Almejas salteadas con vino blanco
Huevos trufados con patatas paja
Jamón ibérico gran reserva
Gambita roja de playa a la plancha
Pan con tomate

Segundos a escoger:

Filete de ternera con salsa café París y patatas paja
Lomos de rape al azafran
Linguini con huevo poche y salsa de trufa

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Carpaccio de piña con helado de vainilla
Coulant de chocolate

Bebidas:

Vinos blanco Finca Ariadna Verdejo
y tinto Viña Pomal, aguas, refrescos y cafés.