

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de codorniz en escabeche ligero de vino tinto.
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 espárragos trigueros
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.

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.
Láminas de alcachofas fritas con foie.
Mejillones a la marinera.
Dados de queso Brie empanados con mermelada de higos.
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 shiitake 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.

Arenal.



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Burrata templada con pesto y butifarra negra.

Chanquetes con huevo frito, ceps confitados y chistorra de Navarra con aceite de trufa negra.

Carpaccio de pies de cerdo con jamón de pato y ceps confitados.

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

Foie con calabaza asada y caramelo de vino.

Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Extremadura.

Chanquetes con huevo frito, ceps confitados y chistorra de Navarra con aceite de trufa negra.

Carpaccio de pies de cerdo con jamón de pato y ceps confitados.

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.

Almohada de rabo de toro a baja cocción en su salsa con habitas salteadas.

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.
Ensalada de codorniz en escabeche ligero de vino tinto.
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.
Tronco de merluza en suquet con almejas.
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 5 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 2

(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.

