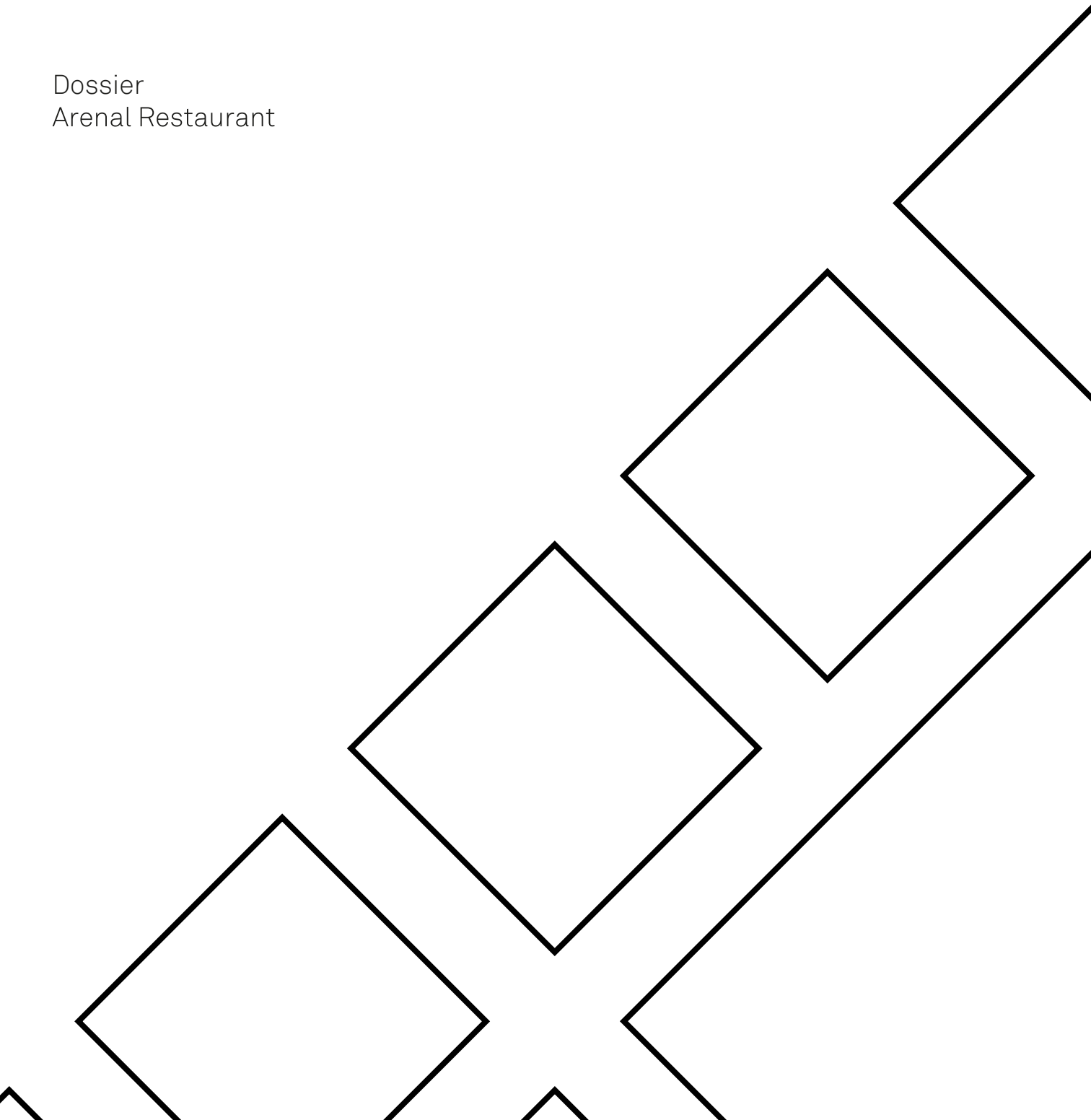


# GRUP ARENAL

[www.gruparenal.com](http://www.gruparenal.com)

Dossier  
Arenal Restaurant



# Arenal.





*“Situado a nivel de la playa de la Barceloneta”*



## *Especialistas en arroces y paellas a pie de playa*

El restaurante **Arenal** abrió sus puertas en mayo del 2008 convirtiéndose en el primer restaurante del grupo.

**Arenal Restaurant** sugiere una exquisita cocina mediterránea de temporada a pie de playa, basada en una renovada lectura del tradicional recetario marinero.

Sabrosas especialidades con sabor a mar: arroces y paellas, pescados y mariscos, una variada y vanguardista propuesta de platos y tapas que

maridan a la perfección con una cuidada selección de vinos y un dulce surtido de postres caseros.

Su agradable terraza situada a nivel de playa de la Barceloneta, es una de las joyas del restaurante.

Existen pocos placeres comparables como degustar y compartir un excelente arroz frente al mar.



## CAPACIDAD



### Interior

100 pax / sentados  
150 pax / cocktail  
100 pax / banquete



### Exterior

110 pax / sentados  
200 pax / cocktail  
120 pax / banquete



## Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€  
iva 10% no  
incluido

### *Pica pica*

Ensalada griega con queso feta en aceite y quinoa  
Patatas cabreadas  
Mejillones al vapor  
Calamares a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo  
Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen

### *Segundos a escoger:*

Paella de marisco  
Arroz de verduras de temporada  
Filete de dorada a la plancha con patatas confitadas y aceite de cítricos  
Roast beef de lomo de buey con gratén de patata y salsa de "Ratafia"

### *Postre a escoger:*

Sopa de chocolate con corte de helado biscuit y galleta  
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 templado con higos en almíbar, rúcula, espinacas frescas con mango y caramelo balsámico.  
Láminas de alcachofas fritas con foie  
Mejillones a la marinera  
Chipirones a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo  
Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen

### *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  
Pluma ibérica (D.O. Duroc) con especias a la parrilla con chutney de tomate y pimientos del padrón

### *Postre a escoger:*

Tarta Cheesecake con compota de frutos rojos  
Piña natural marinada con canela y anís estrellado con helado de vainilla  
Helado de galleta oreo

### *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*

Timbal de salmón macerado con guacamole al curry y tomate dulce

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

Carpaccio de atún rojo con brotes, compota de naranja amarga y perlas de wasabí

Bocados de "PAN Y PURI" de brandada de bacalao con salsa de cangrejos rojos de río

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen

### *Segundos a escoger:*

Paella de marisco

Arroz de verduras de temporada

Arroz caldoso de cigalas y almejas

Morro de bacalao asado con sanfaina y miel de romero

Magret de pato crujiente con melón cantalupo y aceite de oporto

### *Postre a escoger:*

Tiramisú con helado de café

Semiesfera de vainilla con corazón de mango

Helado de caramelo toffee

### *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 4

(mínimo 8 pers.)

53€  
iva 10% no  
incluido

### *Pica pica*

Bocados de "PAN Y PURI" de brandada de bacalao con salsa de cangrejos rojos de río

Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)

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

Carpaccio de atún rojo con brotes, compota de naranja amarga y perlas de wasabí

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen

### *Segundos a escoger:*

Arroz de bogavante (caldoso o seco)

Arroz negro de pescadores

Arroz de verduras de temporada

Pulpo a la parrilla con verduras y salsa ligera de "Romescó"

Entrecot de ternera con gratén de patata y shitake fresco salteado

### *Postre a escoger:*

Tarta "Red Velvet" con coulis de canela

Ovalo de chocolate crunch con cacahuets y caramelo

Helados de yogur 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 5

(mínimo 8 pers.)

66€  
iva 10% no  
incluido

### *Pica pica*

Gamba roja a la plancha flambeada con tequila

Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)

Carpaccio de atún rojo con brotes, compota de naranja amarga y perlas de wasabí

Queso de cabra templado con higos en almíbar, rúcula, espinacas frescas con mango y caramelo balsámico.

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

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen

### *Segundos a escoger:*

Arroz de bogavante (caldoso o seco)

Arroz negro de pescadores

Arroz de verduras de temporada

Popieta de bogavante con trufa y cremoso de patata y alcachofa crujiente

Solomillo de ternera a la parrilla con parmentier de patatas fritas, trufa negra y aceite de mostaza

### *Postre a escoger:*

Ovalo de chocolate crunch con cacahuetes y caramelo

Carpaccio de queso manchego con almíbar de orégano y helado de violeta

Helado de cacahuete salado

### *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

3€ de suplemento

Con suplemento de 3€ en el menú que elijas, tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

## Cena & copa

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 7 euros).

# Arenal.



# Menú cóctel 1

(mínimo 16 pers.)

38€

iva 10% no  
incluido

## *Pica pica*

Bocado de coca con tomate y jamón ibérico Gran Reserva D.O.

Guijuelo (Salamanca)

Tostada de carpaccio de atún con perlas de wasabi y compota de naranja amarga

Bombón de foie con royaltine de frutos secos

Consomé frío de tomate con tartar de anchoas

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres

Dados mini de queso brie con mermelada de higos

Bocado templado de pulpo y cremoso de patata al pimentón

Taco de solomillo de ternera con mostaza antigua y zanahoria

Croquetas de jamón ibérico y setas con foie

Calamares andaluza

Mini hamburguesa de vacuno con cebolla dulce y queso de cabra

## *Postre a escoger:*

Sorbete de limoncello

Espuma de yogur con frutos rojos

Trufas de chocolate y cacao

## *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 16 pers.)

43€

iva 10% no  
incluido

## *Pica pica*

Bocado de coca con tomate y jamón ibérico Gran Reserva D.O.  
Guijuelo (Salamanca)

Tostada de carpaccio de atún con perlas de wasabi y compota de naranja amarga

Bombón de foie con royaltine de frutos secos

Consomé frío de tomate con tartar de anchoas

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres

Dados mini de queso brie con mermelada de higos

Bocado templado de pulpo y cremoso de patata al pimentón

Taco de solomillo de ternera con mostaza antigua y zanahoria

Croquetas de jamón ibérico y setas con foie

Calamares andaluza

Mini hamburguesa de vacuno con cebolla dulce y queso de cabra

## *Degustación de Arroces:*

Paella de marisco

Arroz negro de pescadores

Fideúa marinera o arroz de verduras de temporada

## *Postre a escoger:*

Sorbete de limoncello

Espuma de yogur con frutos rojos

Trufas de chocolate y cacao

## *Bebidas:*

Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés

Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés

Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés

Cava · Codorniu Prima Vides

# Arenal.





*Si deseas más información sobre nuestros restaurantes  
estamos a tu disposición en: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

# Arenal.



t: (+34) 932 210 810

[info@arenalrestaurant.com](mailto:info@arenalrestaurant.com)

Paseo marítimo de la Barceloneta,  
s/n (a nivel de playa) a la altura del  
Hospital del Mar.



t: (+34) 932 082 029

[info@corcaliu.com](mailto:info@corcaliu.com)

Carrer de Roger de Llúria,  
102 - 08037 Barcelona.  
Eixample.

# Xup, xup



t: (+34) 932 240 353

[info@xupxuprestaurant.com](mailto:info@xupxuprestaurant.com)

Paseo marítimo de la Barceloneta,  
s/n (a nivel de playa) tocando  
la c/ Almirall Cervera).



