

Menú 1

(mínim 8 pers.)

33€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Amanida de burrata "Toscanella" amb pesto Rosso, tomàquet marinat, olives italianes, festucs i crostons.

Patates cabrejades

Musclos al vapor

Calamars a l'andalusa amb maionesa de fruits vermells i sèsam

Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge

Segons a triar:

Paella de marisc

Arròs de verdures de temporada

Filet d'orada a la planxa amb patates confitades i oli de cítrics

Roast beef de lomo de buey con gratén de patata y salsa de "Ratafia"

Postres a triar:

Tiramisú "Saboyardi" amb gelat de cafè

Crema catalana

Sorbet de limoncello

Begudes:

Vi blanc · Nuviana · D.O. Penedès

Vi negre · Nuviana · D.O. Penedès

Vi rosat · Nuviana · D.O. Penedès

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions

Menú 2

(mínim 8 pers)

38€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Formatge de cabra temperat amb figues en almívar, ruca, espinacs frescos amb mango i caramel balsàmic.

Làmines de carxofes fregides amb foie

Musclos a la marinera

Calamarsons a l'andalusa amb maionesa de fruits vermells i sèsam

Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge

Segons a triar:

Paella de marisc

Arròs negre de pescadors

Arròs de verdures de temporada

Broqueta de calamar i gambes amb quinoa vermella i brots de soia

Ploma ibèrica (D.O.Duroc) amb espècies a la graella amb chutney de tomàquet i pebrots del padró

Postres a triar:

Pastís de Formatge amb compota de fruits vermells

Pinya natural marinada amb canyella i anís estavellat amb gelat de vainilla

Gelat de galeta oreo

Begudes:

Vi blanc · Nuviana · D.O. Penedès

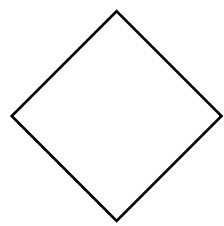
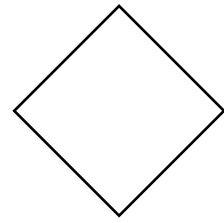
Vi negre · Nuviana · D.O. Penedès

Vi rosat · Nuviana · D.O. Penedès

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions

Arenal.





Menú 3

(mínim 8 pers.)

43€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Timbal de salmó macerat amb guacamole al curri i tomàquet dolç

Xanquets amb ceps confitats, ou i xistorra amb oli de tòfona negra

Carpaccio de tonyina vermella amb brots, compota de taronja amarga i perles de wasabi

Bocades de "PAN i PURI" de brandada de bacallà amb salsa de crancs vermells de riu

Pa de coca torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva verge

Segons a triar:

Paella de marisc

Arròs de verdures de temporada

Arròs caldós d'escamarlans i cloïsses

Morro de bacallà confitat amb els seus tomàquets cherrys, ceba perla i mel de romaní

Ploma ibèrica (D.O.Duroc) amb espècies a la graella amb chutney de tomàquet i pebrots del padró

Postres a triar:

Pastís de vainilla amb "Nutella" i topping de caramel

Semiesfera de vainilla amb cor de mango

Gelat de caramel toffee

Begudes:

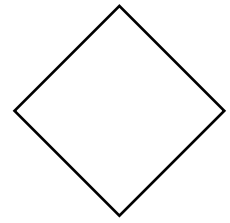
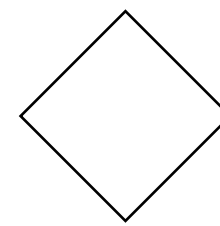
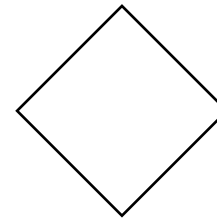
Vi blanc · Nuviana · D.O. Penedès

Vi negre · El Pispà · D.O. Montsant

Vi rosat · Nuviana · D.O. Penedès

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions

Arenal.



Menú 4

(mínim 8 pers.)

53€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

"Bocados de PAN Y PURI" de brandada de bacallà amb salsa de crancs vermells de riu

Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca)

Xanguets amb ceps confitats, ou i xistorra amb oli de tòfona negra

Carpaccio de tonyina vermella amb brots, compota de taronja amarga i perles de wasabi

Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge

Segons a triar:

Arròs de llamàntol (caldós o sec)

Arròs negre de pescadors

Arròs de verdures de temporada

Pop a la graella amb verdures i salsa lleugera de "Romesco"

Entrecotte de vedella amb patates PONT NEUF i shitake fresc saltat

Postres a triar:

Semiesfera de vainilla amb cor de mango

Oval de xocolata crunch amb cacauets i caramel

Gelat de iogurt amb fruits del bosc

Begudes:

Vi blanc · La Charla · D.O. Rueda

Vi negre · Viña Pomal · D.O. La Rioja

Vi rosat · Vol d'Ànima · D.O. Costers del Segre

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions



Menú 5

(mínim 8 pers.)

66€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Gamba vermella a la planxa flamejada amb tequila

Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca)

Carpaccio de tonyina vermella amb brots, compota de taronja amarga i perles de wasabí

Làmines de carxofes fregides amb foie

Xanguets amb ceps confitats, ou i xistorra amb oli de tòfona negra

Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva

Verge

Segons a triar

Arròs de llamàntol (caldós o sec)

Arròs negre de pescadors

Arròs de verdures de temporada

Escamarlans i cloïsses en suquet amb parmentier de patates i alga wakame

Filet de vedella a la graella amb parmentier de patates fregides, tòfona negra i oli de mostassa

Postres a triar:

Oval de xocolata crunch amb cacauets i caramel

Bastons de Idiazabal amb compota casolana de meló, avellanes i crackers

Gelat de coco

Begudes:

Vi blanc · Gramona Gessamí · D.O. Rueda

Vi negre · Viña Pomal · D.O. La Rioja

Vi rosat · Vol d'Ànima · D.O. Costers del Segre

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions

Arenal.



Menú aniversari

3€ de suplement

Amb suplement de 3€ en el menú que triïs, pastís d'aniversari i copa de cava recomanat de la casa.

Sopar & copa

5€ de suplement

Amb suplement de 5€ en el menú que triïs, combinat o copa per a cada comensal. Licors prèmium (Suplement 7 euros).

* Tots els menús inclouen una ampolla de vi per cada dues persones, per a les persones que no beguin vi, se'ls oferirà cervesa, o refrescos.

La reserva del menú haurà de realitzar-se amb una antelació mínima de 24 hores. Les reserves es mantindran un màxim de 15 minuts després de l'hora acordada, en cas de retard, caldrà avisar al restaurant.

En terrassa s'aplicarà un suplement de 3€ (IVA no inclòs)

Menú cóctel 1

(mínim 8 pers.)

38€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

"Bocado" de coca de "Folgueroles" amb tomàquet i pernil ibèric

Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca)

Torrada de carpaccio de tonyina amb perles de wasabi i compota de taronja amarga

Bombó de foie amb royaltine de fruita seca

Colpet de gaspatxo andalús amb gelat d'oli d'oliva

Mini broqueta de formatge feta en oli amb nabius silvestres

Daus mini de formatge brie amb melmelada de figues

"Bocado" temperat de pop i cremós de patata al pebre roig

Tac de rel·lom de vedella amb mostassa antiga i pastanaga

Croquetes de pernil ibèric amb bolets i foie

Mini hamburguesa de boví amb ceba dolça i formatge de cabra

Postres a triar:

Sorbet de limoncello

Escuma de iogurt amb fruits vermells

Tòfones de xocolata i cacau

Begudes:

Vi blanc · Nuviana · D.O. Penedés

Vi negre · Nuviana · D.O. Penedés

Vi rosat · Nuviana · D.O. Penedés

Refresc, cervesa, aigua, cafès o infusions

Menú cóctel 2

(mínim 8 pers.)

43€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

"Bocado" de coca de "Folgueroles" amb tomàquet i pernil ibèric

Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca)

Torrada de carpaccio de tonyina amb perles de wasabi i compota de taronja amarga

Bombó de foie amb royaltine de fruita seca

Colpet de gaspatxo andalús amb gelat d'oli d'oliva

Mini broqueta de formatge feta en oli amb nabius silvestres

Daus mini de formatge brie amb melmelada de figues

"Bocado" temperat de pop i cremós de patata al pebre roig

Tac de rel·lom de vedella amb mostassa antiga i pastanaga

Croquetes de pernil ibèric amb bolets i foie

Mini hamburguesa de boví amb ceba dolça i formatge de cabra

Degustació d'Arrossos:

Paella de marisc

Arròs negre de pescadors

Fideuada de marisc o arròs de verdures de temporada

Postres a triar:

Sorbet de limoncello

Escuma de iogurt amb fruits vermells

Tòfones de xocolata i cacau

Begudes:

Vi blanc · Nuviana · D.O. Penedès

Vi negre · Nuviana · D.O. Penedès

Vi rosat · Nuviana · D.O. Penedès

Cava · Codorniu Prima Vinyes

Refresc, cervesa, aigua, cafès o

Arenal.

