

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de burrata "Toscanella" con pesto Rosso, tomate marinado, olivas italianas, pistachos y picatostes

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:

Tiramisú "Saboyardi" con helado de café

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

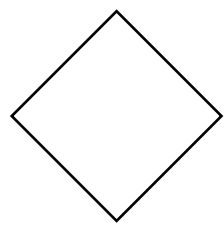
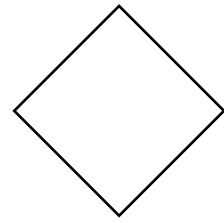
Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés

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 confitado con sus tomates cherrys, cebolla perla y miel de romero

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

Postre a escoger:

Tarta de vainilla con nutella y topping de caramelo

Semiesfera de vainilla con corazón de mango

Helado de caramelo toffee

Bebidas:

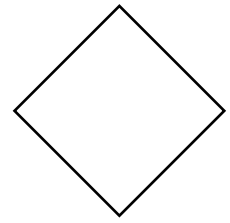
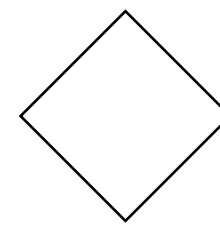
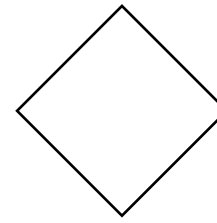
Vino blanco · Nuviana · D.O. Penedés

Vino tinto · El Pispá · D.O. Montsant

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"

Entrecotte de ternera con patatas PONT NEUF y shitake fresco salteado

Postre a escoger:

Semiesfera de vainilla con corazón de mango

Ovalo de chocolate crunch con cacahuets y caramelo

Helados de yogur con frutos del bosque

Bebidas:

Vino blanco · La Charla · D.O. Rueda

Vino tinto · Viña Pomal · D.O. La Rioja

Vino rosado · Vol d'Ànima · D.O. Costers del Segre

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

Láminas de alcachofas fritas con foie casero

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

Cigalas y almejas en suquet con parmentier de patatas y alga wakame

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

Bastones de Idiazaval con compota casera de melón, avellanas y crackers

Helado de coco

Bebidas:

Vino blanco · Gramona Gessamí · D.O. Rueda

Vino tinto · Viña Pomal · D.O. La Rioja

Vino rosado · Vol d'Aànima · D.O. Costers del Segre

Agua, cafés o infusiones

Arenal.

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).

Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas. Para las personas que no beban vino se les ofrecerá cerveza, o refrescos.

La reserva del menú deberá realizarse con una **antelación mínima de 24 Horas**. Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora acordada, en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante.

En terraza se aplicará un suplemento de 3€ (IVA no incluido)



Menú cóctel 1

(mínimo 8 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

Chupito de gazpacho andaluz con helado de aceite de oliva

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres

Daditos de queso brie empanados 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 con setas y foie

Mini hamburguesa de ternera 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 · Nuviana · D.O. Penedés

Vino tinto · Nuviana · D.O. Penedés

Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés

Refresco, cerveza o agua / Cafés o infusiones

Menú cóctel 2

(mínimo 8 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

Chupito de gazpacho andaluz con helado de aceite de oliva

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres

Daditos de queso brie empanados 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 con setas y foie

Mini hamburguesa de ternera 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

Refresco, cerveza o agua / Cafés o infusiones

Arenal.

