



PER COMENÇAR Para empezar Starters



Patates cabrejades  **8,60€**
 Patatas cabreadas
 Fried potatoes with a spicy sauce



Làmines de carxofes fregides amb foie  **11,90€**
 Láminas de alcachofas fritas con foie casero
 Fried artichokes, thinly sliced & topped with foie gras



Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca) **21,30€**
 Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)
 Iberian ham, reserve D.O Guijuelo from Salamanca


Croquetes casolanes de pernil ibèric **9,60€**
 Croquetas caseras de jamón ibérico
 Homemade croquettes with Iberian ham

Croquetes de bolets i foie   **9,60€**
 Croquetas de setas y foie
 Croquettes of mushrooms and foie gras

Daus de formatge brie arrebossats amb melmelada de figues   **12,50€**
 Dados de queso brie empanados con mermelada de higos
 Cubes of Brie cheese with fig jam

Xanguets amb ceps confitats, ou i xistorra amb oli de tòfona negra   **12,30€**
 Chanquetes con ceps confitados, huevo y chistorra con aceite de trufa negra
 Whitebait with a confit of porcini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil


Calamars a l'andalusa amb maionesa de fruits vermells i sèsam   **11,95€**
 Calamares a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo
 Andalusian fried squid with mayonnaise of red berries and sesame


Fritada del mar (Gamba petita, xanguets, calamars andalusa, calamars fregits)  **19,25€**
 Fritura del mar (Gamba chica, chanquetes, calamares andaluza, chipirones fritos)
 Fried fish platter (shrimps, calamari, whitebait and baby squid)



Musclos al vapor o a la marinera  **10,65€**
 Mejillones al vapor o marinera
 Mussels: steamed or in mariniera sauce

Gamba vermella a la planxa flamejada amb tequila  **25,90€**
 Gamba roja a la plancha flambeada con tequila
 Mediterranean Red prawns, flambéed with tequila

Timbal de salmó macerat amb guacamole al curri i tomàquet dolç  **11,80€**
 Timbal de salmón macerado con guacamole al curry y tomate dulce
 Salmon timbale with guacamole, curry and sweet tomatoes


Graellada de verdures de temporada amb oli de romaní  **10,90€**
 Parrillada de verduras de temporada con aceite de romero
 Grilled seasonal vegetables with rosemary oil

Formatge de cabra temperat amb figues en almívar, ruca, espinacs frescos amb mango i caramel balsàmic.  **13,30€**
 Queso de cabra templado con higos en almíbar, rúcula, espinacas frescas con mango y caramelo balsámico.
 Warm Goats cheese salad with figs, rocket & fresh spinach, with mango and balsamic jelly

Amanida de burrata "Toscanelle" amb pesto Rosso, tomàquet marinat, olives italianes, festucs i crostons.   **12,75€**
 Ensalada de burrata "Toscanelle" con pesto Rosso, tomate marinado, olivas italianas, pistachos y picatostes.
 "Toscanelle" burrata cheese salad with Red pesto, marinated tomatoes, Italian olives, pistachios and croutons.

Sopa de pescadors de la Barceloneta   **12,50€**
 Sopa de pescadores de la Barceloneta
 Fishermen's soup

Cloïsses al vi blanc  **12,50€**
 Almejas al vino blanco
 Clams with white wine

Tallarinas al Martini  **12,25€**
 Tallarinas al Martini
 Wedge clam with martini sauce




Arenal.







ARROSSOS Arroces Rice

Paella de marisc    **19,10€/persona**
 Paella de marisco   
 Seafood paella

Paella mar i muntanya    **19,10€/persona**
 Paella mar y montaña   
 Mixed paella

Arròs de verdures de temporada **18,00€/persona**
 Arroz de verduras de temporada      
 Rice with seasonal vegetables

Arròs de llamàntol (caldós o sec) **29,95€/persona**
 Arroz de bogavante (caldo o seco)      
 Rice with lobster (cooked in stock or dry)

Arròs caldós d'escamarlans i cloïsses **23,50€/persona**
 Arroz caldoso de cigalas y almejas      
 Rice broth with crayfish and clams


Arròs negre de pescadors **18,70€/persona**
 Arroz negro de pescadores      
 Fishermans Rice, cooked in Black Squid Ink

Fideuà de marisc    **18,50€/persona**
 Fideuá de marisco   
 Seafood "fideuá"



Arrossos / Arroces / Rice

Per a racions individuals pregunti al seu cambrer.
 Temps aproximat d'espera:
 Para raciones individuales pregunte a su camarero.
 Tiempo aproximado de espera:
 In case of requests for single servings, ask your waiter.
 Waiting time approx:

 **Mínimo 20 min.**

AL·LÈRGENS
 Alérgenos
 Allergens

 **GLUTEN**
 Gluten
 Gluten

 **CRUSTACIS**
 Crustáceos
 Crustaceans

 **OUS**
 Huevos
 Eggs

 **PEIX**
 Pescado
 Fish

 **FRUITS SECS**
 Frutos Secos
 Nuts

 **API**
 Apio
 Celery

 **MOSTASSA**
 Mostaza
 Mustard

 **MOL·LUSCS**
 Moluscos
 Molluscs


 **CACAUETS**
 Cacahuets
 Peanuts

 **SOJA**
 Soja
 Soya

 **LÀCTICS**
 Làcteos
 Lactose

 **TRAMUSSOS**
 Altramuces
 Lupins


 **GRA DE SÈSAM**
 Granos de Sésamo
 Sesame Seed

 **DIÒXID DE SOFRE I SULFITS**
 Dióxido de Azufre y Sulfitos
 Sulfur Dioxide and Sulfites



CARNES

Carnes
Meat

Roast beef de llom de bou amb patates “Pont Neuf” i salsa de “Ratafia”  **16,70€**

Roast beef de lomo de buey con patatas “Pont Neuf” y salsa de “Ratafia”

Roast beef tender loin with “Pont Neuf” fried potatoes and sauce of “Ratafia” liquor

Filet de vedella a la graella amb parmentier de patates fregides, tòfona negra i oli de mostassa  **22,90€**

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

Grilled beef sirloin, served with fried parmentier potatoes with black truffle and mustard oil

Mitjana de bou 700gr* Chuletón de buey 700gr **48,00€**

Beef steak 700gr

EL NOSTRE PA

Nuestro pan
Our bread


Panet artesà (1 unitat) Panecillo artesano (1 unidad)  **1,95€**

Homemade rolls (1 piece)

Coca de “Folgueroles” torrat amb tomàquet de branca i oli d’oliva Verge  **2,95€**

Coca de “Folgueroles” tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen

Coca bread from “Folgueroles” toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil


Coca de “Folgueroles” torrat amb allioli  **2,95€**

Coca de “Folgueroles” tostado con “all-i-oli”

Coca bread from “Folgueroles” toasted, served with alioli garlic mayonnaise


PEIXOS

Pescados
Fish

Llamàntol a l’estil Arenal Bogavante al estilo “Arenal”  **32,00€**
Lobster Arenal’s Style


Pop a la graella amb verdures i salsa lleugera de “Romesco”  **20,20€**

Pulpo a la parrilla con verduras y salsa ligera de “Romesco”
Grilled octopus with vegetables and a light “Romesco” sauce

Filet d’orada a la planxa amb patates confitades i oli de cítrics  **18,20€**

Filete de dorada a la plancha con patatas confitadas y aceite de cítrics

Bream, cooked on the griddle with sauted potatoes and citrus oil

Morro de bacallà confitat amb els seus tomàquets cherrys, ceba perla i mel de romaní  **19,30€**

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

Cod fish with cherry tomatoes, pearl onions and Rosemary honey

- Disponibles caps de setmana i festius -
- Fines de semana y festivos -
- From Saturday and Sunday and holidays -

gruparenal.com
<https://facebook.com/gruparenal>
<https://twitter.com/gruparenal>
<https://instagram.com/gruparenal>

**IVA inclòs · 10% Suplement a la terrassa
0.65€ Servei de taula**


**IVA incluido · 10% Suplemento en la terraza
0.65€ Servicio de mesa |**

**VAT Included · 10% Surcharge on Terrace
0,65€ Food Service**

POSTRES

Postres
Desserts

Tiramisú amb gelat de cafè  **6,60€**
Tiramisú con helado de cafè
Tiramisu served with coffee ice cream

Semiesfera de vainilla amb cor de mango  **6,60€**
Semiesfera de vainilla con corazón de mango
Vanilla mousse with a filling of soft mango


Pastís de formatge amb compota de fruits vermells  **6,60€**

Tarta Cheesecake con compota de frutos rojos
Cheesecake with compote of red fruits

Oval de xocolata crunch amb cacauets i caramel  **6,80€**

Ovalo de chocolate crunch con cacahuets y caramelo

Chocolate Oval Crunch with caramel and peanuts

Pinya natural marinada amb canyella i anís estavellat amb gelat de vainilla  **6,50€**


Piña natural marinada con canela y anís estrellado con helado de vainilla

Marinated pineapple with cinnamon and anis, served with vanilla ice cream

Crema catalana  **6,20€**

Crema catalana

Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar)

Gelats artesans 2 boles (vainilla, xocolata, iogurt amb fruits del bosc, maduixa, galeta oreo, Stracciatella, mandarina, cafè, regalèssia, caramel toffee i coco)  **6,45€**

Helados artesanos 2 bolas (vainilla, chocolate, yogur con frutos el bosque, fresa, galleta oreo, Stracciatella, mandarina, café, regaliz, caramelo toffee y coco)
Artisan ice cream 2 balls (vanilla, chocolate, yogurt with berries, strawberry, oreo cookie, Stracciatella, mandarin, coffee, licorice, toffee and coconut)

AL·LÈRGENS
Alérgenos
Allergens

 GLUTEN
Gluten
Gluten

 CRUSTACIS
Crustáceos
Crustaceans

 OUS
Huevos
Eggs

 PEIX
Pescado
Fish

 FRUITS SECS
Frutos Secos
Nuts

 API
Apio
Celery

 MOSTASSA
Mostaza
Mustard

 MOL·LUSCS
Moluscos
Molluscs


 CACAUETS
Cacahuets
Peanuts

 SOJA
Soja
Soya

 LàCTICS
Lácteos
Lactose

 TRAMUSSOS
Altramucos
Lupins

 GRA DE SÈSAM
Granos de Sésamo
Sesame Seed

 E·X
DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
Dióxido de Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide and Sulfites

* Si té dubtes sobre els al·lèrgens preguntí al seu cambrer - * Si tiene dudas sobre los alérgenos pregunte a su camarero - * If you have any questions about allergens ask your waiter

Arenal.