

A. MENÚ EXECUTIU | 24€

MENÚ EJECUTIVO - EXECUTIVE MENU

De Dilluns a Divendres migdia

De Lunes a Viernes al mediodía - From Monday to Friday at midday

Mig menú per 19€ | Medio menú por 19€ | Half menu for 19€

I.V.A. Inclòs

I.V.A. Incluido | I.V.A. Included

10% Supplement terrassa

10% Supplemento terraza

10% Supplement terrace



Arenal.

Cat | Cast | Eng

PRIMER PLAT (a triar)

PRIMER PLATO (a elegir)
FIRST DISH (to choose)



Croquetes casolanes de pernil ibèric
Croquetas caseras de jamón ibérico
Homemade Iberian ham croquettes



Amanida de formatge de cabra
Ensalada de queso de cabra
Goat Cheese Salad



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



Timbal de salmó macerat amb guacamole al curri i tomàquet dolç
Timbal de salmón macerado con guacamole al curry y tomate dulce
Marinated salmon timbale with guacamole, curry and sweet tomato

Graellada de verdures de temporada amb oli de romaní
Parrillada de verduras de temporada con aceite de romero
Grilled seasonal vegetables with rosemary oil



Sopa de pescadors de la Barceloneta
Sopa de pescadores de la Barceloneta
Fishermen's soup

SEGON PLAT (a triar)

SEGUNDO PLATO (a elegir)
SECOND DISH (to choose)



Paella de marisc
Paella de marisco
Seafood paella



Fideuà marinera
Fideuà marinera
Seafood fideuà



Arròs negre de pescadors
Arroz negro de pescadores
Black rice fishermen's style



Arròs de verdures de temporada
Arroz de verduras de temporada
Rice with seasonal vegetables



Arròs de llamàntol (caldós o sec)
Arroz de bogavante (caldoso o seco)
Rice with lobster (rice broth or paella)
Suplement / Supplemento / Extra: 15€



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

Filete de dorada a la plancha con patatas confitadas y aceite de cítricos
Gilt Headed Bream with rice, candied potatoes and citrus oil



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

Morro de bacalao confitado con sus tomates cherrys, cebollitas perla y miel de romero
Cod fish with cherry tomatoes, pearl onions and Rosemary honey
Suplement / Supplemento / Extra: 8€



Roast beef de llom de bou amb patates "Pont Neuf" i salsa de "Ratafia"

Roast beef de lomo de buey con patates "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

Filete de ternera a la parrilla con parmentier de patatas fritas, trufa negra y aceite de mostaza
Grilled sirloin of Beef. With Parmentier potatoes, served with black truffle and mustard oil
Suplement / Supplemento / Extra: 10€

POSTRES (a triar)

POSTRE (a elegir)
DESSERT (to choose)



Tiramisú amb gelat de cafè

Tiramisú con helado de café
Tiramisu served with coffee ice cream



Crema catalana

Crema catalana
Catalan custard



Sorbet de llimona

Sorbete de limón
Lemon Sorbet

BEGUDES

BEBIDAS / DRINKS

Una consumició per persona d'aigua, refresc, copa de vi o cervesa. Cafè o infusió inclòs.

Una consumición por persona de agua, refresco, copa de vino o cerveza. Café o infusión incluido.

A Glass of beer, wine mineral water or a soft drink is included with the menu. Coffee and infusion also included.

AL·LÈRGENS
Alérgenos
Allergens



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