




**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 mermelada 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 tofona negra**   **12,30€**  
Chanquetes con ceps confitados, huevo y chistorra con aceite de trufa negra  
Whitebait with a confit of porchini 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, calamarsons fregits)**   **19,25€**  
Fritura del mar (Gamba chica, chanquetes, calamars andaluza, chipirones fritos)  
Fried fish platter (shrimps, calamari, whitebait and baby squid)

**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




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


**Cloïses 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

**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.

**Gaspaxo Andalus amb gelat d'oli d'oliva**  **9,90€**  
Gazpacho Andalus con helado de aceite de oliva  
Andalusian gazpacho with olive oil ice cream

# 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 cloïses** **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**  
Fideuà de marisco     
Seafood "fideuà"



**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**  
Lácteos  
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



## CARNS 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

## EL NOSTRE PA Nuestro pan Our bread

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

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

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


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


## PEIXOS Pescados Fish

**Llamàntol a l'estil Arenal**  **32,00€**  
Bogavante al estilo "Arenal"  
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

**Broqueta de calamar i gambes amb quinoa vermella i brots de soia**  **18,50€**  
Brocheta de calamar y gambas con quinoa roja y brotes de soja  
Squid and prawn skewer with red quinoa and beansprouts

**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


**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)