

Arenal.





“Situado a nivel de la playa de la Barceloneta”

“A stunning beachfront location in Barceloneta”



Especialistas en arroces y paellas a pie de playa

Expert paellas and rice dishes right on the beach

El restaurante **Arenal** abrió sus puertas en mayo del 2008 convirtiéndose en el primer restaurante del grupo.

Arenal Restaurant sugiere una exquisita cocina mediterránea de temporada a pie de playa, basada en una renovada lectura del tradicional recetario marinero.

Deliciosas especialidades con sabor a mar: arroces y paellas, pescados y mariscos, una variada y

vanguardista propuesta de platos y tapas que maridan a la perfección con una cuidada selección de vinos y un dulce surtido de postres caseros.

Su agradable terraza situada a nivel de playa de la Barceloneta, es una de las joyas del restaurante.

Existen pocos placeres comparables como degustar y compartir un excelente arroz frente al mar.

Open since May 2008, **Arenal restaurant** was the group's first restaurant.

Arenal Restaurant suggests in exquisite, seasonal Mediterranean cuisine right on the beach, offering a modern take on traditional fishermen's fare.

Packed with Mediterranean flavour, the delicious specialties at Arenal include rice dishes and paellas, fish and seafood, and a range of innovative tapas and mains

that pair perfectly with the restaurant's carefully selected wines. To finish, Arenal offers a sweet selection of housemade desserts.

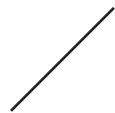
In addition to exceptional food, Arenal also has a lovely terrace right on the beach in Barceloneta.

There are few things in life as pleasurable as sharing an excellent paella next to the sea.





CAPACIDAD



Interior

100 pax / sentados
150 pax / cocktail
100 pax /banquete



Exterior

110 pax / sentados
200 pax / cocktail
120 pax / banquete



CAPACITY



Inside

100 pax / seated
150 pax / cocktail party
100 pax / banquet



Outside terrace

110 pax / seated
200 pax / cocktail party
120 pax / banquet



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€

iva 10% no
incluido

Pica pica:

Queso de cabra templado con higos en almíbar, rúcula, espinacas frescas con mango y caramelo balsámico.
Patatas cabreadas.
Mejillones al vapor.
Calamares a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo.
Coca de "Folgueroles" 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 entrecotte 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.
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Arenal.

Menu 1

(minumum 8 people)

33€

not including
VAT (10%)

Starters:

Warm Goats cheese salad with figs, rocket & fresh spinach, with mango and balsamic jelly.
Fried potatoes with a spicy sauce.
Steamed mussels.
Andalusian fried squid with mayonnaise of red berries and sesame.
Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.
Rice with seasonal vegetables.
Bream, cooked on the griddle with sauted potatoes and citrus oil.
Roast loin of beef with potato gratin and wine gravy.

Desserts (choose one):

Tiramisu "Saboyardi" served with coffee ice cream.
Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).
Limoncello sorbet.

Drinks:

White wine · Nuviana · D.O. Penedés.
Red wine · Nuviana · D.O. Penedés.
Rosé wine · Nuviana · D.O. Penedés.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.



Menú 2

(mínimo 8 pers.)

38€

iva 10% no incluido

Pica pica:

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

Láminas de alcachofas fritas con foie.

Mejillones a la marinera.

Chipirones a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo.

Coca de "Folgueroles" 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 .

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Arenal.

Menu 2

(minumum 8 people)

38€

not including VAT (10%)

Starters:

"Toscanella" burrata cheese salad with Red pesto, marinated tomatoes, Italian olives, pistachios and croutons.

Fried artichokes, thinly sliced & topped with foie.

Mussels in white wine sauce.

Andalusian fried squid with mayonnaise of red berries and sesame.

Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.

Fisherman's rice with squid ink.

Rice with seasonal vegetables.

Squid and prawn skewer with red quinoa and beansprouts.

Grilled pork loin (D.O Duroc) with tomato chutney and Padrón red peppers.

Desserts (choose one):

Cheesecake with compote of red fruits.

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

Oreo cookie ice cream.

Drinks:

White wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Red wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Rosé wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.



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.
Coca de "Folgueroles" 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.
Magret de pato crujiente salsa de frutos rojos y salteado de patatas y ceps.

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 · La Charla · D.O Rueda.
Vino tinto · Viña Pomal · D.O Rioja .
Vino rosado · Nuviana · D.O. Penedés.
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Arenal.

Menu 3

(minumum 8 people)

43€

not including VAT (10%)

Starters:

Salmon timbale with guacamole, curry and sweet tomatoes.
Whitebait with a confit of porchini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil.
Red tuna carpaccio, served with an orange compote and pearls of wasabi.
Bite sized balls of cod fish served with red river crab sauce.
Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.
Rice with seasonal vegetables.
Rice with a langoustine and clam stock.
Cod fish with cherrys tomatoes, onion and Rosemary honey.
Crispy duck breast with red fruits sauce, served with sautéed potatoes and wild mushrooms

Desserts (choose one):

Vanilla cake with a "Nutella" and caramel topping.
Vanilla mousse with a filling of soft mango.
Caramel Toffee ice cream.

Drinks:

White wine · La Charla · D.O. Rueda.
Red wine · Viña Pomal · D.O. La Rioja.
Rosé wine · Nuviana · D.O. Penedés.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.



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.

Coca de "Folgueroles" 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".

Entrecote 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 cacahuetes y caramelo.

Helados de yogur con frutos del bosque.

Bebidas:

Vino blanco · La Charla · D.O Rueda.

Vino tinto · El Pispá · D.O. Montsant.

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

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Menu 4

(minumum 8 people)

53€

not including VAT (10%)

Starters:

Bite sized balls of cod fish served with red river crab sauce.

Iberian ham, reserve D.O Guijuelo from Salamanca.

Whitebait with a confit of porchini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil.

Red tuna carpaccio, served with an orange compote and pearls of wasabi.

Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.

Mains (choose one):

Rice with lobster (soupy or dry).

Fisherman's rice with squid ink.

Rice with seasonal vegetables.

Grilled octopus with vegetables and a light "Romescó" sauce.

Beef entrecote with "Pont Neuf" fried potatoes and sautéed fresh shitake mushrooms.

Desserts (choose one):

Vanilla mousse with a filling of soft mango.

Chocolate Oval Crunch with caramel and peanuts.

Yogurt ice cream with fruits of the Forest.

Drinks:

White wine · La Charla · D.O Rueda.

Red wine · El Pispá · D.O. Montsant.

Rosé wine · Vol d'Ànima · D.O. Costers del Segre.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

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)

Birthday Menu

3€ suplement

Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your menu of choice for a 3€ supplement.

Dinner & Drink

5€ de suplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 5 supplement.

Premium liquors are available for an additional 7€ supplement.

Our menus, includes a bottle of wine for each 2 persons, For people who do not drink wine, they will be offered beer, or soft drinks.

The reservation of the menu must be done with a minimum of 24 hours in advance.

The reservations will remain up to 15 minutes after the agreed time, in case of delay, it will be necessary to notify the restaurant.

On the terrace there will be a supplement of € 3 (VAT not included)

Arenal.



Menú Cóctel 1

(mínimo 25 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.

Gazpacho Andalucía con helado de aceite de oliva.

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres.

Dados mini de queso brie 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 y croquetas de setas con foie.

Mini hamburguesa de vacuno con cebolla dulce y queso de cabra.

Postre :

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, agua, cafés o infusiones

Menu Cocktail 1

(minimum 25 people)

38€

not including
VAT (10%)

Starters:

Bite sized pieces of coca bread of with tomato and Iberian ham Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca).

Toasted bread with tuna carpaccio, served with pearls of wasabi and bitter orange compote.

Foie Gras Petit Four with hazelnuts and dried fruits.

Andalusian gazpacho with olive oil ice cream.

Mini skewer of feta cheese in oil with wild cranberries.

Mini Cubes of Brie cheese with fig jam.

Bite sized Octopus and creamy potato snacks, with paprika.

Beef sirloin taco with vintage mustard and carrots.

Croquettes of Iberian ham and mushrooms, with foie gras.

Mini beef burger with sweet onion and goat cheese.

Desserts:

Limoncello sorbet.

Yogurt mousse with red berries.

Chocolate and cocoa truffles.

Drinks:

White wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Red wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Rosé wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Arenal.



Menú Cóctel 2

(mínimo 25 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.

Gazpacho andaluz con helado de aceite de oliva.

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres.

Dados mini 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 y setas con foie.

Mini hamburguesa de vacuno con cebolla dulce y queso de cabra.

Degustación de arroces (buffet):

Paella de marisco.

Arroz negro de pescadores.

Fideuá de marisco o arroz de verduras de temporada.

Postre :

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, agua, cafés o infusiones

Menu Cocktail 2

(minimum 25 people)

43€

not including
VAT (10%)

Starters:

Bite sized pieces of coca bread with tomato and Iberian ham Gran Reserva D.O.Guijuelo (Salamanca).

Toasted bread with tuna carpaccio, served with pearls of wasabi and bitter orange compote.

Foie Gras Petit Four with hazelnuts and dried fruits.

Andalusian gazpacho with olive oil ice cream.

Mini skewer of feta cheese in oil with wild cranberries.

Mini Cubes of Brie cheese with fig jam.

Bite sized Octopus and creamy potato snacks, with paprika.

Beef sirloin taco with vintage mustard and carrots.

Croquettes of Iberian ham and mushrooms, with foie gras.

Mini beef burger with sweet onion and goat cheese.

Rice tasting buffet:

Seafood paella.

Fishermans Rice, cooked in Black Squid Ink.

Seafood "fideuá" or rice with seasonal vegetables.

Desserts:

Limoncello sorbet.

Yogurt mousse with red berries.

Chocolate and cocoa truffles.

Drinks:

White wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Red wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Rosé wine · Nuviana · D.O. Penedés.

Cava · Codorniu Prima Vides

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Arenal.



Arenal.

