

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

37€

iva
incluido

Pica pica:

Ensalada de brotes verdes con pipas de calabaza, manzana ácida, peperonccini y vinagreta mediterránea.

Patatas cabreadas.

Chipirones a la andaluza.

Mejillones al vapor.

Coca de "Folgueroles" tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen.

Segundos a escoger:

Paella de marisco.

Fideuá.

Arroz negro.

Arroz de verduras de temporada.

Postre a escoger:

Crema catalana.

Sorbete de limoncello.

Tarta Sacher.

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 1

(minumum 8 people)

37€

including
VAT

Starters:

Green sprout salad with pumpkin seeds, sour apple, peperoncino and Mediterranean vinaigrette.

Fried potatoes with a spicy sauce.

Andalusian baby squid.

Steamed mussels.

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

Mains (choose one):

Seafood paella.

Seafood "fideuá" (noodle paella).

Black Rice.

Rice with seasonal vegetables.

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).

Limoncello sorbet.

Sacher cake.

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.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menú 2

(mínimo 8 pers.)

43€

iva
incluido

Pica pica:

Ensalada de queso de cabra con coulis de frutos rojos, còktel de frutos secos y vinagreta de mostaza.

Croquetas de gambón.

Chipirones a la andaluza.

Mejillones a la marinera.

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 buey con patatas "Pont Neuf" y salsa de "Ratafía".

Postre a escoger:

Crema catalana.

Carpaccio de piña macerada con helado de vainilla.

Tarta sacher.

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.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 2

(minumum 8 people)

43€

including
VAT

Starters:

Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette.

Shrimp croquettes.

Andalusian baby squid

Mussels in marinara sauce.

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 beef tender loin with "Pont Neuf" fried potatoes and sauce of "Ratafia" liquor.

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).

Marinated pineapple with vanilla ice cream.

Sacher cake.

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.)

50€

iva
incluido

Pica pica:

Burrata con tomates perla semi seco y pesto de albahaca.
Tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi.
Chanquetes con ceps confitados, huevo y chistorra con aceite de trufa negra.
Croquetas de gambón.
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.
Zarpa de oso de (costillar de ternera a baja temperatura).

Postre a escoger:

Crema catalana.
Sorbete de limoncello.
Tarta Cheesecake con compota de frutos rojos.

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.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 3

(minumum 8 people)

50€

including
VAT

Starters:

Burrata with semi dried Pearl tomatoes and basil pesto.
Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream.
Whitebait with a confit of porcini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil.
Shrimp croquettes.
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.
Bear's claw (veal ribs at low temperature).

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).
Limoncello sorbet.
Cheesecake with compote of red fruits.

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.

Arenal.



Menú Cóctel 1

(mínimo 25 pers.)

45€

iva
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 arandanos silvestres.

Dados mini de queso brie con mermelada de higos.

Taco de solomillo de ternera con mostaza antigua y zanahoria.

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de espinacas.

Cucurucho de calamares a la andaluza.

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)

45€

including
VAT

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.

Andalusian style squid cone.

Beef sirloin taco with vintage mustard and carrots.

Croquettes of Iberian ham and Spinach croquettes.

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.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menú Cóctel 2

(mínimo 25 pers.)

50€

iva
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.

Taco de solomillo de ternera con mostaza antigua y zanahoria.

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de espinacas.

Cucurucho de calamares a la andaluza.

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

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu Cocktail 2

(minimum 25 people)

50€

including
VAT

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.

Beef sirloin taco with vintage mustard and carrots.

Croquettes of Iberian ham and Spinach croquettes.

Andalusian style squid cone.

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.



Menú cumpleaños

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas, tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Cena & Copa

8€ de suplemento

Con suplemento de 8€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 10 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 del 10%

Birthday Menu

5€ supplement

Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your menu of choice for a 5€ supplement.

Dinner & Drink

8€ supplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 8 supplement.

Premium liquors are available for an additional 10€ 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 10%

Arenal.

