

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.

Sabrosas 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 specialises 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.

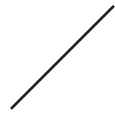
In addition to exceptional food, Arenal also has a lovely terrace right on the beach in Barceloneta.

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





CAPACIDAD



Interior

90 pax / sentados
150 pax / cocktail



Exterior

110 pax / sentados
200 pax / cocktail



CAPACITY



Interior

90 pax / seated
100 pax / cocktail party



Exterior

110 pax / seated
200 pax / cocktail party



Menú 1

(mínimo 8 pers.)

38€

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 limón.

Tarta Sacher.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Menu 1

(mininum 8 people)

38€

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).

Lemon sorbet.

Sacher cake.

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Arenal.

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



Menú 2

(mínimo 8 pers.)

44€

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 · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

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

Menu 2

(minumum 8 people)

44€

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 · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.

Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Arenal.



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

53€

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.
Rodaballo asado con refrito de ajos acompañado de gulas y guindillas salteadas.
Zarpa de oso de (costillar de ternera a baja temperatura).

Postre a escoger:

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

Bebidas:

Vino blanco · Mar & Cel · D.O Penedés.
Vino tinto · Marqués del Puerto · D.O Rioja .
Vino rosado · Gran Feudo· D.O. Navarra.
Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

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

Menu 3

(minumum 8 people)

53€

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 porchini 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.
Roasted turbot with fried garlic, garnished with stir-fried baby eels and chili peppers.
Bear's claw (veal ribs at low temperature).

Desserts (choose one):

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

Drinks:

White wine · Mar & Cel · D.O. Penedés.
Red wine · Marqués del Puerto · D.O. La Rioja.
Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.
Cava · Perelada Blue Festival Brut Rva.
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).

Bocado de tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi.

Albóndigas veganas en salsa.

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 limón.

Espuma de yogur con frutos rojos.

Trufas de chocolate y cacao.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.

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).

Bite sized pieces of marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream.

Veggie meatballs in sauce.

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:

Lemon sorbet.

Yogurt mousse with red berries.

Chocolate and cocoa truffles.

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.

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).

Bocado de tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi.

Albóndigas veganas en salsa.

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 limón.

Espuma de yogur con frutos rojos.

Trufas de chocolate y cacao.

Bebidas:

Vino blanco · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Vino tinto · Baluarte Roble · D.O. Ribera Duero.

Vino rosado · Gran Feudo · D.O. Navarra.

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).

Bite sized pieces of marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream.

Veggie meatballs in sauce.

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:

Lemon sorbet.

Yogurt mousse with red berries.

Chocolate and cocoa truffles.

Drinks:

White wine · Cala Pescador · D.O. Cataluña.

Red wine · Baluarte Roble · D.O. Ribera del Duero.

Rosé wine · Gran Feudo · D.O. Navarra.

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

9,90€ de suplemento

Con suplemento de 9,90€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 13,20 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%

Los menús pueden sufrir modificaciones por temporada, consultar con nuestro equipo.

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

9,90€ supplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 9,90 supplement.

Premium liquors are available for an additional 13,20€ 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%

The menus can be modified by season, check with our team.

Arenal.



Opciones ofrecidas por restaurante

10% IVA ncluido

- Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano - 600€
- Pata de jamón ibérico calidad superior cortado a mano - 950€
- Chupito de Ron Cremat - 4€/persona
- Show Coocking de paellas - 29€/persona

- Copa de bienvenida: vino, cerveza, cava o refresco. - 5,50€/persona
- Acompañado de aperitivo:
 - Aceitunas y chips - 3,30€/persona
 - Aceitunas, chips y croquetas - 6,60€/persona
 - Aceitunas, chips, croquetas de jamón y chipirones a la andaluza - 11€/pers.

- 1 hora de barra estándar de bebidas - 18,10€ /persona.
- 1 hora de barra premium de bebidas - 22€/persona.
- Ticket 4€ cerveza / refrescos
- Ticket 9,90€ bebidas de combinados estándar
- Ticket 13,20€ bebidas premium o cocktail

Extra Options

including VAT (10%)

- Iberic ham cut by hand - 600€
- Premium Iberic ham cut by hand - 950€
- Shot of burned Ron - 4€/person
- Paella Show Coocking - 29€/person

- Welcome drink of sparkling wine, beer, wine or soft drink - 5,50€/person
- Accompanied by appetizer:
 - Olives and chips - 3,30€/person
 - Olives, chips and croquettes - 6,60/person
 - Olives, chips, ham croquettes and Andalusian-style baby squid - 11€/person

- Standard open bar of drinks (1 hour) - 18,10€ /person.
- Premium open bar of drinks (1 hour) - 22€/person.
- Ticket 4€ beer / soft drinks
- Ticket 9,90€ standard mixed drinks
- Ticket 13,20€ premium drinks or cocktail

Arenal.



