

Arenal.





“Situado a nivel de la playa de la Barceloneta”

“A stunning beachfront location in Barcelona”



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 marino.

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.

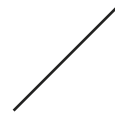
In addition to exceptional food, Arenal also has a lovely terrace right on the beach in Barceloneta.

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

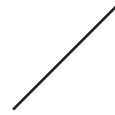


Exterior

110 pax / sentados
200 pax / cocktail



CAPACITY



Interior

90 pax / seated
150 pax / cocktail party



Exterior

110 pax / seated
200 pax / cocktail party



Menú 1 (mínimo 8 pers.)

39€
IVA
incluido

Pica pica

Ensalada de brotes verdes con pipas de calabaza, manzana ácida, peperoncini 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.

Arenal.

Menu 1 (minimum 8 people)

39€
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.



Menú 2

(mínimo 8 pers.)

45€
IVA
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra con coulis de frutos rojos, cocktail 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.

Arenal.

Menu 2

(minimum 8 people)

45€
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 "Ratafía" 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.



Menú 3 (mínimo 8 pers.)

55€
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.

Arenal.

Menu 3 (minimum 8 people)

55€
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.
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.



Menú Vegetariano

(mínimo 8 pers.)

39€
IVA
incluido

Primeros a compartir:

Ensalada tibia de queso de cabra con frutas deshidratadas, culis de frutos rojos y vinagreta de miel.
Patatas bravas de la casa.
Ensaladilla vegetariana con tacos de maíz frito, encurtido de cebolla morada y olivas Kalamata.
Croquetas de boletus trufada.

Segundos a escoger:

Paella de verduras con shitaki y romesco.
Arroz meloso de alcachofas, ceps y espárragos verdes.
Hamburguesa veggie sobre hummus casero, ensalada de zanahoria, aros de cebolla crujiente y provolone fundido.
Albóndiga vegana en salsa napolitana, burrata y hojas de albahaca fresca.

Postre a escoger:

Crema catalana.
Tarta Sacher.
Sorbete de limón.

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.

Vegetarian Menu

(minimum 8 people)

39€
including
VAT

First Courses to Share:

Warm salad with goat's cheese, dried fruits, red berry coulis and honey vinaigrette.
Our signature Patatas Bravas (Spicy fried potatoes).
Vegetarian salad with corn fritters, pickled red onions and Kalamata olives.
Porcini mushroom and truffle croquettes.

Mains (choose one):

Vegetable paella with shiitake and Romesco sauce.
Mellow rice with artichoke, ceps and green asparagus.
Veggie burger with homemade hummus spread, carrot salad, crispy onion rings and melted Provolone cheese.
Vegan meatball in Neapolitan sauce, with burrata and fresh basil leaves.

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).
Sacher cake.
Lemon sorbet.

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

(mínimo 8 pers.)

46€
IVA
incluido

Pica pica

Bocado de pan 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.

Mini brocheta de queso feta en aceite con arándanos silvestres.

Dados de queso brie empanados con mermelada de tomate.

Broquetas de ternera con mostaza antigua y zanahoria.

Croquetas de jamón ibérico.

Croquetas de espinacas.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

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

Degustación de arroces: (Suplemento 6€/persona)

Paella del señorito.

Paella de verduras.

Fideuá marinera con almejas y gambas.

Degustación de postres:

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.

Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones.

Coctail Menu

(mínimo 8 pers.)

46€
including
VAT

Pica pica

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.

Mini skewer of feta cheese in oil with wild cranberries.

Cubes of Brie cheese with tomato jam.

Mini skewer Beef with vintage mustard and carrot.

Croquettes of Iberian ham.

Spinach croquettes.

Andalusian-style squid with tartare sauce.

Mini beef burger with sweet onion and goat cheese.

Rice tasting: (Suplement 6€/person)

Seafood paella "del señorito" (peeled seafood).

Vegetable paella.

Seafood "fideuá" with clams and shrimps.

Desserts tasting:

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€ suplement

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

Dinner & Drink

9,90€ suplement

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.



Arenal.



Opciones ofrecidas por el restaurante

10% IVA incluido



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 Cooking 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

Arenal.

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 Cooking - 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



*Si deseas más información sobre nuestro restaurante
estamos a tu disposición en: info@gruparenal.com*

*For enquiries and further information about our restaurant,
please contact us by email at: info@gruparenal.com*

Arenal.



tel: (+34) 932 210 810

info@arenalrestaurant.com

Paseo marítimo de la Barceloneta,
(A nivel de playa a la altura del Hospital del Mar)

On the Barceloneta promenade, right on the beach
(no number), in front of the Hospital del Mar.



