

# Arenal.



## Especialistas en arroces y paellas a pie de playa.

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

Sabrosas especialidades con sabor a mar y una propuesta de platos y tapas que maridan a la perfección con una cuidada selección de vinos y postres caseros.

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

### CAPACIDAD

#### Interior

- ◇ 90 pax / sentados
- ◇ 150 pax / cocktail

#### Exterior

- ◇ 110 pax / sentados
- ◇ 200 pax / cocktail

## Expert paellas & rice dishes right on the beach.

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

The delicious specialties include rice dishes, paellas, fish, tapas and mains that pair perfectly with the restaurant's carefully selected wines and a sweet selection of housemade desserts.

Arenal also has a lovely terrace right on the beach in Barceloneta.

### CAPACITY

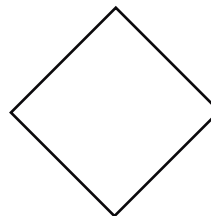
#### Interior

- ◇ 90 pax / sentados
- ◇ 150 pax / cocktail

#### Exterior

- ◇ 110 pax / seated
- ◇ 200 pax / cocktail party





## Menú 1

(mínimo 8 personas)



### *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 · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino tinto · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino rosado · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 1

(minimum 8 people)



### *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 su sugar)

Lemon sorbet.

Sacher cake.

### *Drinks:*

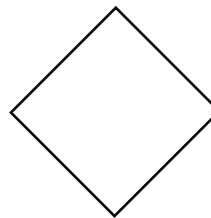
White wine · Masia La Sala - D.O. Penedés

Red wine · Masia La Sala - D.O. Penedés

Rosé wine. Masia La Sala - D.O. Penedés

Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## Menú 2

(mínimo 8 personas)



### *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 · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino tinto · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino rosado · Masia La Sala - D.O. Penedés..

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 2

(minimum 8 people)



### *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:*

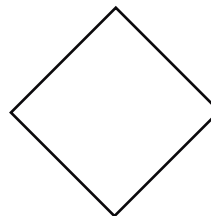
White wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Red wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Rosé wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## Menú 3

(mínimo 8 personas)



### *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 · Freyé Xarel·lo Chardonnay · D.O. Penedés.

Vino tinto · Ternero Torno Crianza · D.O. Ca Rioja.

Vino rosado · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 3

(minimum 8 people)



### *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 · Freyé Xarel·lo Chardonnay · D.O. Penedés.

Red wine · Ternero Torno Crianza · D.O. Ca Rioja.

Rosé wine · Masia La Sala · D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.



## Menú Cóctel

(mínimo 8 personas)

48€  
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 boletus y trufa.

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 · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino tinto · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Vino rosado · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

## Coctail Menu

(minimum 8 people)

48€  
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.

Boletus and truffle 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:*

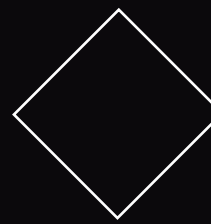
White wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Red wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Rosé wine · Masia La Sala - D.O. Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## *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. 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 softdrinks.

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.

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



# Arenal.



*Si deseas más información sobre nuestros restaurantes  
estamos a tu disposición en: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

*For enquiries and further information about our restaurants,  
please contact us by email at: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

# Arenal.



Tel: (+34) 932 210 810

**[info@arenalrestaurant.com](mailto: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.



