

# A. Menú de grupos nº3

Cocina Mediterránea a pie de playa

## Pica pica

Ensalada caliente de queso de cabra, jamón ibérico, frutos secos y membrillo con vinagreta de miel y balsámico

Foie mi-cuit con mermelada de higos, reducción de jerez y sal volcánica de Hawái

Terrina de brandada de bacalao con dados de salmón marinado con manzana en dos texturas

Chanquetes fritos con huevos estrellados y chistorra

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen

## Segundo (a elegir)

Rodaballo a la plancha con fideos de verduras y germinados de cebolla

Entrecot de ternera a la plancha con salsa a las cinco pimientos

Fideuá con gambas y almejas

Paella de pescado y marisco

Arroz negro de pescadores

Arroz caldoso de bacalao y almejas

## Postre (a elegir)

Láminas de frutas de temporada con crema catalana

Tiramisú con helado de café

Sorbete de limón

## Bebida

Vino blanco · Gramona Mustillant · D.O. Penedés

Vino tinto · Viña Pomal Centenario Crianza · D.O. La Rioja

Vino Rosado · Torres Santa Digna (Chile)

Agua, cafés o infusiones

Precio Menú

42€

I.V.A. 10% no incluido

## Reservas

Tel. 93 221 08 10 · 93 749 62 77

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

[www.arenalrestaurant.com](http://www.arenalrestaurant.com)

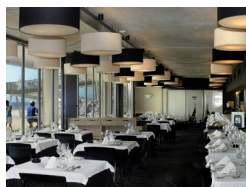
[facebook.com/arenalrestaurant](https://www.facebook.com/arenalrestaurant)



# Arenal.

Cuina mediterrània a peu de platja

Paseo Marítimo de la Barceloneta, s/n  
(frente al Hospital del Mar, a nivel de playa).



Incluye una botella de vino cada dos personas o una consumición de refresco o cerveza por persona. Este menú es para un mínimo de 8 comensales. El menú no incluye refrescos, cervezas, cava o licores. La reserva del menú debe realizarse con una antelación mínima de 24 horas. Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después la hora acordada, en caso de retraso será preciso avisar al restaurante. En terraza se aplicará un suplemento de 3€ por persona (Iva incluido). Ref. 01-01-2013.