

A. } Menú de } { grupos nº4 } 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

Gamba roja de Arenys flambeada al brandy

Jamón ibérico gran reserva

Chips de alcachofa con foie en dos texturas

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

Segundo (a elegir)

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

Arroz negro de pescadores

Fideuá con gambas y almejas

“Suquet” de rape al estilo Empordá

Solomillo de ternera a la plancha al vinagre balsámico y demi-glace de chalota

Postre (a elegir)

Fresas a la pimienta con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla de nueces de macadamia

Sorbete de limón

Bebida

Vino blanco · Gramona Mas Escorpí · 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

52€

I.V.A. 10% no incluido

Reservas

Tel. 93 221 08 10 · 93 749 62 77

info@arenalrestaurant.com

www.arenalrestaurant.com

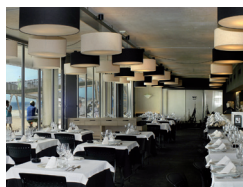
[facebook.com/arenalrestaurant](https://www.facebook.com/arenalrestaurant)



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.