

# A. } Menú de } { grupos nº5 } Cocina Mediterránea a pie de playa

## Pica pica

Cigalas a la plancha

Gambas a la plancha

Almejas al vino blanco

Jamón Ibérico gran reserva

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

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

## Segundo (a elegir)

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

Bogavante al estilo Arenal

Arroz negro de pescadores

Fideuá con gambas y almejas

“Suquet” de rape al estilo Empordá

Tournedó de ternera con foie, llanegas, salsa de vino tinto y “moll de l’òs” (tuétano)

## Postre (a elegir)

Fresas a la pimienta con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

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)

Cava · Gramona Brut Imperial

Agua, cafés o infusiones

Precio Menú

**65€**

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)

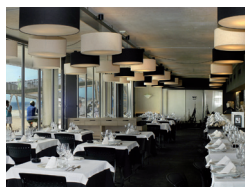
[facebook.com/arenalrestaurant](https://www.facebook.com/arenalrestaurant)



# 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.