

The logo for 'arcs' features the lowercase letters 'arcs' in a white, sans-serif font inside a dark blue, downward-pointing arch shape. Below this arch is a white, upward-pointing arch shape, and the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, white, sans-serif font inside the white arch.

arcs

RESTAURANT

carta 2018

y menús de temporada





esta temporada les ofrecemos...

entrantes

Ensalada de brotes tiernos con perlas de queso provenzal, escabeche de codorniz con cítricos, caviar de tapioca y sorbete de manzana reineta asada	14,85 €
Hatillos de pasta fresca con Trufa negra , velouté de Camembert y almendras, con Jamón curado de Pato	15,95 €
Tarrina de pies de cerdo, pulpo y trompetas de la muerte , con pequeña ensalada a la vinagreta de granada y pistachos	14,30 €
Coca de pan de Centeno con filetes de Anchoa , verduras a la parrilla, gratén de queso de L'Albió y Olivada negra y de arbequinas	14,85 €
Crema de Setas de temporada con profiteroles de Foie y láminas de Salmón "micuit"	16,50 €

segundos - pescados

Risotto de Rape , panceta ibérica, alcachofas y ajos tiernos con cordón de crema de calabaza y curry	18,42 €
Pescado de Lonja	precio según mercado
Lomo de Bacalao sobre fondo de crema de patata y pimentón de la Vera, con aceite de oliva Virgen, mejillones al natural y mousselina de alioli negro	18,70 €

segundos - carnes

Magret de Pato en tataki con zumo de naranja, flor de Ibiscus y salsa de pimienta rosa	19,25 €
Lomo de Ciervo marinado con Oporto y salsa de Cacao y frutas rojas	22,00 €
Cabrito relleno de orejones de albaricoque y avellanas con salsa de su propio jugo al perfume de vino Rancio	18,70 €



y durante todo el año...

entrantes

Carpaccio de Gambas Rojas de Tarragona , con aceite de nueces, sal de carbón y chips de Yuca	19,80 €
Mezclum de Ensaladas con Langostinos crujientes , Gelatina de Ratafia, Helado de Parmesano, dados de Membrillo y aceite de Oliva D.O.P. Siurana	15,40 €
Tartar de Atún de Balfegó y Salmón frescos con vinagreta balsámica de verduras	17,88 €
Foie curado a la Sal con sus confituras poco comunes	18,15 €
Bombas de Bacalao y Tinta de Calamar , con Vieira a la plancha y fondo de crema de Gambas Rojas	17,05 €

segundos - pescados

Lomo de Merluza con fondo de Manzana y salsa suave de Pesto , Jamón Ibérico y verduras al dente	17,05 €
Suprema de Rodaballo a la fina crema de Romesco de Tarragona, con Calamar de playa y judías de Santa Pau	20,63 €

segundos - carnes

Solomillo de Vaca madurada con salsa de Brandy y Perfume de Trufa Negra , con graten de patata y Emmental	22,44 €
Canelones crujientes de estofado de Rabo de Ternera con Reducción de Vino tinto del Priorato, tomillo, laurel y romero	18,43 €



menús de temporada

Disponemos de distintos menús que vamos cambiando habitualmente.

Consúltenos

Menú Ejecutivo 25€

De martes a viernes mediodía laborables

El menú incluye:

- Aperitivo
- Primer plato
- Segundo plato
- Postre

Agua, vino, cafés e infusiones incluido

Menú Degustación 42€/persona

Todos los días

El menú incluye:

- Aperitivo
- 5 platos
- 2 postres

Bebidas, cafés e infusiones NO incluido

Posibilidad de maridaje de 4 vinos

17€/persona

Menú para empresas y celebraciones

Según disponibilidad



regala una experiencia gastronómica con mucho gusto