



# MENÚS PARA GRUPOS 2017/2018



# MENÚ PARA GRUPOS A ó B

## APERITIVO DE LA CASA

### DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

(Todo el grupo probará los 3 entrantes)

FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES

MEZCLUM DE ENSALADAS A LA VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS, CON AVELLANAS DULCES Y SALADAS,  
LOMOS DE SARDINA AHUMADA, QUESO FETA Y HELADO DE PIMIENTO

COCA DE PAN DE CENTENO CON SOBRASADA IBÉRICA, VERDURAS A LA PARRILLA,  
FONDANT DE QUESO Y OLIVADA

### SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

#### OPCIÓN "A"

CANELONES CRUJIENTES DE PATO A LA NARANJA CON  
REDUCCIÓN DE VINO DEL PRIORATO Y ESPECIAS

Ó

LOMO DE MERLUZA CON CREMA DE GAMBAS ROJAS  
Y PATATA CONFITADA

#### OPCIÓN "B"

MELOSO DE TERNERA MADURADA ASADA A BAJA  
TEMPERATURA CON SALSA DE VERMUT Y

SETAS DE TEMPORADA

Ó

TRONCO DE BACALAO CON FONDO DE TOMATE  
CONCASÉ, CORDÓN DE JUDÍAS DE SANTA PAU Y  
HABITAS, Y ALLIOLI DE TINTA Y AJO NEGRO

### POSTRES A ESCOGER:

CREMA DE YOGUR GRIEGO CON TEXTURAS DE MANGO Y CARAMELO DE RON

**Postre goloso:**

PASTEL TIBIO DE MANZANA AL HORNO CON HELADO DE CANELA Y CREMA DE VAINILLA

**Postre para los chocolateros:**

INTENSO DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA Y SORBETE DE FRAMBUESAS

### BODEGA

VINOS BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS

(Buscaremos el maridaje más idóneo para el menú escogido)

AGUAS MINERALES

CAFÉS E INFUSIONES

(Licores no incluidos)

40 + IVA = 44 €

44,55+ IVA = 49 €

# MENÚ PARA GRUPOS C ó D

## APERITIVO DE LA CASA

### DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

(Todo el grupo probará los 3 entrantes)

FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES

MEZCLUM DE ENSALADAS A LA VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS, CON AVELLANAS DULCES Y SALADAS,  
LOMOS DE SARDINA AHUMADA, QUESO FETA Y HELADO DE PIMIENTO

PASTA FRESCA RELLENA DE TRUFA CON CREMA DE PINTADA Y ALMENDRAS

### SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

#### OPCIÓN "C"

PIERNA DE CABRITO RELLENA DE OREJONES Y  
AVELLANAS ASADA CON SALSA DE VINO RANCIO

Ó

CORVINA AL ESTILO "ORIO" CON SALTEADO DE  
CALAMARCITOS, CON ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS

#### OPCIÓN "D"

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA  
CON SALSA DE "CEPS", BRIOCHE Y  
GRATEN DE PATATA Y EMMENTAL

Ó

SUPREMA DE RODABALLO Y VIEIRA, CON CREMA DE  
BERBERECHOS AL CAVA Y ARROZ SALVAJE

### POSTRES A ESCOGER:

#### Postre digestivo:

SORBETE DE "GINTONIC" CON CARAMELO DE LIMÓN Y LIMA FRESCA Y GELATINA DE GINEBRA

#### Postre goloso:

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE MARACUYÁ Y SORBETE DE NARANJA SANGUINA

#### Postre para los más chocolateros:

INTENSO DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA Y SORBETE DE FRAMBUESAS

### BODEGA

VINOS BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS

(Buscaremos el maridaje más idóneo para el menú escogido)

AGUAS MINERALES

CAFÉS E INFUSIONES

(Licores no incluidos)

48,18+ IVA = 53 €

52,72+ IVA = 58 €

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)  
43003 Tarragona  
Tel: 977 218 040  
[www.restaurantarcs.com](http://www.restaurantarcs.com)  
[info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)



# MENÚ DEGUSTACIÓN COMPLETO

---

## APERITIVO DE LA CASA

### PLATOS

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA CON ACEITE DE NUECES  
Y SAL DE CARBÓN

•

FOIE CURADO A LA SAL Y SUS CONFITURAS POCO COMUNES

•

TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN CON VINAGRETA DE VERDURAS,  
PEQUEÑA ENSALADA Y HELADO DE ROMERO Y LIMA

•••

CORVINA AL ESTILO "ORIO" CON SALTEADO DE CALAMARCITOS,  
ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS

•••

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE BRIOCHE, SALSA DE  
TRUFA NEGRA Y GRATEN DE PATATA Y EMMENTAL

#### Postre digestivo:

SORBETE DE "GINTONIC" CON CAMELO DE LIMÓN Y  
GELATINA DE GINEBRA

#### Postre para los más chocolateros:

DOBLE COMBINACIÓN DE CHOCOLATE Y NARANJA

#### Maridaje con:

BLANCO "PETITES ESTONES" D.O. TERRA ALTA  
TINTO "ESTONES GS" D.O. MONTSANT  
CAVA "AT ROCA" BRUT RESERVA

•

AGUAS MINERALES  
CAFÉS E INFUSIONES  
(Licores no incluidos)

---

**58,18 + IVA = 64 €**

## OBSERVACIONES

---

- El menú se compone de una degustación de entrantes individualizada + un segundo plato de uno de los grupos A, B, C ó D + un postre + bebida y café.
- Podemos personalizar su Menú a medida.

### En caso de aceptación:

- Deberían enviarnos la confirmación por tel., fax o e-mail, y a continuación una paga y señal para reservar el día.
- Una semana antes: deben comunicarnos el número de comensales, y el menú escogido, detallando el segundo plato que escogen y el postre. (grupos de más de 15 personas es aconsejable un Menú igual para todos).

Todos los precios tienen el 10 % de IVA incluido.

Confiando sea de su interés, quedamos a la espera de sus gratas noticias y aprovechamos la ocasión para saludarles, atentamente,

Tarragona, Noviembre de 2017

**Carlos Llobet**

Gerente

**Merche Pareja**

Administración