



arcs

RESTAURANT

carta 2018

i menús de temporada





aquesta temporada els hi oferim....

entrants

Amanida de brots tendres amb perles de formatge provençal, escabetx de guatlla amb cítrics caviar de tapioca i sorbet de poma reineta al forn	14,85 €
Farcells de pasta fresca farcida de Tòfona negra , velouté de Camembert i ametlles, amb Pernil curat d'Ànec	15,95 €
Terrina de peus de porc, pop i trompetes de la mort amb petita amanida a la vinagreta de magrana i festucs	14,30 €
Coca de pa de Sègol amb filets d'Anxova , verdures a la graella, graten de formatge de l'Albió i Olivada negra i d'arbequines	14,85 €
Crema de Bolets de temporada amb profiterols de Foie i Salmó "micuit"	16,50 €

segons - peixos

Rissotto de Rap , panxeta Ibèrica, carxofes i alls tendres amb cordó de crema de carbassa i curri	18,42 €
Peix de Llotja	preu segons mercat
Llom de Bacallà sobre fons de crema de patata i pebre roig de la Vera, amb oli d'Oliva Verge, musclos al natural i musselina d'allioli Negre	18,70 €

segons - carns

Magret d'Ànec en tataki amb suc de taronja, flor d'Ibiscus i salsa de Pebre rosa	19,25 €
Llom de Cérvol marinat amb Porto i salsa de Cacao i fruites vermelles	22,00 €
Cabrit farcit d'orellons d'albercoc i avellanes amb salsa del seu propi suc al perfum de vi Ranci	18,70 €



i tot l'any

entrants

Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona , amb oli de nous, sal de carbó i xips de Yuca	19,80 €
Mezclum d'Amanides amb Llagostins cruixents , Gelatina de Ratafia, Gelat de Parmesà i daus de Codony amb Oli d'Oliva D.O.P. Siurana	15,40 €
Tàrtar de Tonyina de Balfegó i Salmó frescos amb vinagreta balsàmica de verdures	17,88 €
Foie curat a la Sal amb les seves confitures poc comunes	18,15 €
Bombes de Bacallà i Tinta de Calamar , amb Vieira a la graella i fons de crema de Gambes	17,05 €

segons - peixos

Llom de Lluç amb fons de Poma i salsa suau de Pesto , Pernil Ibèric i verdures al dente	17,05 €
Suprema de Rèmol a la fina crema de Romesco de Tarragona amb Calamar de platja i fesols de Santa Pau	20,63 €

segons - carns

Filet de Vaca madurada amb salsa de Brandy i perfum de Tòfona negra , amb graten de patata i Emmental	22,44 €
Canelons cruixents d'estofat de Cua de Vedella amb Reducció de Vi negre del Priorat, farigola, llorer i romaní	18,43 €



menús de temporada

Disposem de diferents menús que anem canviant habitualment.

Consulteu-nos

Menú Executiu 25€

De dimarts a divendres migdia laborables

El menú inclou:

- Aperitiu
- Primer
- Segon
- Postres

Aigua, vi, cafès i infusions inclòs

Menú Degustació 42€/persona

Tots els dies

El menú inclou:

- Aperitiu
- 5 plats
- 2 postres

Begudes, cafès i infusions NO inclòs

Possibilitat de maridatge de 4 vins

17€/persona

Menú per a empreses i celebracions

Segons disponibilitat



regala una experiència gastronòmica amb molt de gust