



# MENÚS PER A GRUPS 2017/2018



# MENÚ PER A GRUPS A ó B

## APERITIU DE LA CASA

### DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

(Tothom provarà els 3 entrants)

FOIE CURAT A LA SAL AMB CONFITURES POC COMUNES

MEZCLUM D'AMANIDES A LA VINAGRETA DE FRUITS VERMELLS, AMB AVELLANES DOLCES I SALADES,  
LLOMS DE SARDINA FUMADA, FORMATGE FETA I GELAT DE PEBROT

COCA DE PA DE SÈGOL AMB SOBRASSADA IBÈRICA, VERDURES A LA GRAELLA,  
FONDANT DE FORMATGE I OLIVADA

### SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

#### OPCIÓ "A"

CANELONS CRUIXENTS D'ÀNEC A LA TARONJA AMB  
REDUCCIÓ DE VI DEL PRIORAT I ESPÈCIES

Ó

LLOM DE LLUÇ AMB CREMA DE GAMBES VERMELLES I  
PATATA CONFITADA

#### OPCIÓ "B"

MELÓS DE VEDELLA MADURADA ROSTIDA A BAIXA  
TEMPERATURA AMB SALSA DE VERMUT I

BOLETS DE TEMPORADA

Ó

TRONC DE BACALLÀ AMB FONS DE TOMÀQUET  
CONCASÉ, CORDÓ DE FESOLS DE SANTA PAU I  
FAVETES, I ALLIOLI DE TINTA I ALL NEGRE

### POSTRES A ESCOLLIR:

**Postre digestiu:**

TEXTURES DE MANGO AMB CREMA DE IOGURT I CARAMEL DE ROM

**Postre golós:**

PASTÍS TEBI DE POMA AL FORN AMB GELAT DE CANYELLA I CREMA DE VAINILLA

**Postre pels xocolatàires:**

INTENS DE XOCOLATA NEGRA AMB COULIS DE FRUITES I SORBET DE GERDS

### CELLER

VINS BLANC I NEGRE DE LES COMARQUES TARRAGONINES

(Buscarem el maridatge més idoni per al menú escollit)

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

(Licors no inclosos)

40 + IVA = 44 €

44,55+ IVA = 49 €



# MENÚ PER A GRUPS C Ó D

## APERITIU DE LA CASA

### DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

(Tot el grup provarà els 3 entrants)

FOIE CURAT A LA SAL AMB CONFITURES POC COMUNES

MEZCLUM D'AMANIDES A LA VINAGRETA DE FRUITES VERMELLES, AMB AVELLANES DOLCES I SALADES,  
LLOMS DE SARDINA FUMADA, FORMATGE FETA I GELAT DE PEBROT

PASTA FRESCA FARCIDA DE TÒFONA AMB CREMA DE PINTADA I AMETLLES

### SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

#### OPCIÓ "C"

CUIXA DE CABRIT FARCIDA D'ORELLONS I AVELLANES  
ROSTIDA AMB Salsa de vi ranci

Ó

CORBALL A L'ESTIL "ORIO" AMB SALTAT DE  
CALAMARCETS, AMB CARXOFES I ALLS TENDRES

#### OPCIÓ "D"

MEDALLONS DE FILET DE VEDELLA MADURADA AMB  
Salsa de "CEPS", BRIOIX I  
GRATEN DE PATATA I EMMENTAL

Ó

SUPREMA DE RÈMOL I VIEIRA, AMB CREMA DE  
ESCOPINYES AL CAVA I ARRÒS SALVATGE

### POSTRES A ESCOLLIR:

#### Postre digestiu:

SORBET DE "GINTONIC" AMB CAMEL DE LLIMONA, LLIMA FRESCA I GELATINA DE GINEBRA

#### Postre golós:

MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA AMB COR DE MARACUIÀ I SORBET DE TARONJA SANGUINA

#### Postre pels xocolatàires:

INTENS DE XOCOLATA NEGRA AMB COULIS DE FRUITES I SORBET DE GERDS

### CELLER

VINS BLANC I NEGRE DE LAS COMARQUES TARRAGONINES

(Buscarem el maridatge més idoni per al menú escollit)

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

(Licors no inclosos)

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 DEGUSTACIÓ COMPLERT

## APERITIU DE LA CASA

### MENÚ

CARPACI DE GAMBA VERMELLA DE TARRAGONA AMB OILI DE NOUS I  
SAL DE CARBÓ

FOIE CURAT A LA SAL I LES SEVES CONFITURES POC COMUNES

TARTAR DE TONYINA VERMELLA I SALMÓ AMB VINAGRETA DE  
VERDURES, PETITA AMANIDA  
I GELAT DE POMA REINETA ROSTIDA

CORBALL A L'ESTIL "ORIO" AMB SALTAT DE CALAMARCETS,  
CARXOFES I ALLS TENDRES

TOURNEDÓ DE FILET DE VEDELLA SOBRE BRIOIX,  
SALSA DE TÒFONA NEGRA I GRATEN DE PATATA I EMMENTAL

#### Postre digestiu:

SORBET DE "GINTONIC" AMB CAMEL DE LLIMONA I  
GELATINA DE GINEBRA

#### Postre pels més xocolatàires:

DOBLE COMBINACIÓ DE XOCOLATA I TARONJA

#### Maridatge amb:

BLANC "PETITES ESTONES" D.O. TERRA ALTA  
NEGRE "ESTONES GS" D.O. MONTSANT  
CAVA "AT ROCA" BRUT RESERVA

AIGÜES MINERALS  
CAFÈS I INFUSIONS  
(Licors no inclosos)

**58,18 + IVA = 64 €**



## OBSERVACIONS

---

- El menú es compon d'una degustació d'entrants individualitzada + un segon plat d'un dels grups A, B, C ó D + un postre + beguda i cafè.
- Podem personalitzar el seu Menú a mida.

### En cas d'acceptació:

- Haurien d'enviar-nos la confirmació per tel., fax o e-mail, i a continuació una paga i senyal per reservar el dia.
- Una setmana abans: han de comunicar-nos el nombre de comensals, y el menú escollit, detallant el segon plat triat i les postres. (grups de més de 15 persones es aconsella un Menú igual per a tothom).

Tots els preus tenen el 10 % d'IVA inclòs.

Confiant sigui del seu interès, restem a l'espera de les seves grates notícies i aprofitem l'ocasió per a saludar-los, atentament,

Tarragona, novembre de 2017

**Carlos Llobet**

Gerent

**Merche Pareja**

Administració