



arcs

RESTAURANT

carta 2018

y menús de temporada





esta temporada les ofrecemos...

entrantes

Tallarines de Sepia "al ajillo" y tallarines de judías verdes en timbal, sobre "ajo blanco" y falso caviar de soja **14,85 €**

Tarrina Mar y Montaña de pies de cerdo con Bogavante y panceta ibérica, pistachos tostados y pequeña ensalada con vinagreta de fruta de temporada **17,60 €**

Ensalada de tomate Rosa y roast-beef de Magret de pato con sandía a la plancha berros, rúcula, perlas de queso provenzal y aceite de menta **15,95 €**

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 fría de escalibada con Tataki de salmón y Sardina ahumada, dados de brioche, higos frescos y chips de albahaca **16,50 €**

segundos - pescados

Arroz cremoso aromescado y picanton con filetes de Lenguado, Almejas, Berberechos y sanfaina **19,80 €**

Pescado de Lonja **precio según mercado**

Tronco de Bacalao con queso Azul Ceretà de la Cerdanya, sobre lecho de cebolla morada, Salsa de Cava y avellanes tostadas **19,25 €**

segundos - carnes

"Cochinillo" cocinado de baja temperatura con parmentier y Chutney de Mango, apio y curry **20,62 €**

Costillitas de Cabrito crujientes con cobertura de panko con concassé de tomate y lactonesa de Mostaza y naranja **19,52 €**

Pluma Ibérica de Bellota asada al perfume de leche de Coco y vermut blanco con almendras, jengibre, lima y miel. **22,00 €**



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 Bafegó 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
- Primero
- Segundo
- Postre

Agua, vino, cafés e infusiones incluido

Menú Degustación 45€/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