

arcs

RESTAURANT

carta 2019



aquesta temporada els hi oferim...
esta temporada les oferecemos...

entrants

entrantes

Farcells de pasta fresca farcits de Tòfona negra i ceps, amb crema de mascarpone i ametlles torrades amb encenalls de panxeta ibèrica **17,32 €**

Hatillos de pasta fresca rellenos de Trufa negra y boletus, con crema de mascarpone y almendras tostadas con virutas de panceta ibérica

Coca de pa de Sègol amb sobrassada Ibèrica, verdures a la graella, graten de formatge de l'Albió i fons de crema de ceba de Figueres i all negre **14,85 €**

Coca de pan de Centeno con sobrasada Ibérica, verduras a la parrilla, graten de queso de Albió y fondo de crema de cebolla de Figueras y ajo negro

Tabulé amb algues i crudités, encenalls de Moixama, Camembert cruixent, tomàquet "Cor de Bou", petita amanida i fals caviar de remolatxa **16,60 €**

Tabulé con algas y crudités, Mojama, Camembert crujiente, tomate "Cor de Bou", pequeña ensalada y falso caviar de remolacha

"Espardenya" d'Escalivada i Anxoves "desestructurada" **15,12 €**

"Tostada" de Escalibada con Anchoas "desestructurada"

Amanida de Llamàntol confitat dins oli de llima i menta, flors de temporada i tallarins "nero di Sepia" a l'allet **21,72 €**

Ensalada de Bogavante confitado en aceite de lima y menta, flores de temporada y tallarines "nero di sepia" al ajillo

segons - peixos

segundos - pescados

Arròs cremós arromescat i un punt picant amb filets de Llenguado, Cloïsses, Escopinyes i samfaina **19,80 €**

Arroz cremoso arromescado y un punto picante con filetes de Lenguado, Almejas, Berberechos y sanfaina

Peix de Llotja
Pescado de Lonja

preu segons mercat
precio según mercado

Tronc de Bacallà amb saltat de favetes, alls tendres i ceba tendra amb crema de carbassa, formatge Blau i festucs caramel·litzats **19,52 €**

Tronco de Bacalao con salteado de habitas, ajos tiernos y cebolla tierna con crema de calabaza, queso azul y pistachos caramelizados

segons - carns

segundos - carnes

Magret d'Ànec amb encenalls de Foie i caramel d'hibiscus, patata confitada en el seu greix, i fons reduït de carn **19,25 €**

Magret de Pato con virutas de Foie, y caramelo de hibiscus, patata confitada en su propia grasa, y jugo reducido de carne

Garrí de llet desossat i cuit a baixa temperatura amb chutney de tomàquet, poma i curri, i parmentier de moniato **20,62 €**

"Cochinillo" deshuesado y cocido a baja temperatura con chutney de tomate, manzana y curry, y parmentier de moniato

Llom de Cangur amb salsa de Porto, Groselles i Cacao amb blat fresc i arròs salvatge **18,48 €**

Lomo de Canguro con salsa de Oporto, Grosellas y Cacao con trigo fresco y arroz salvaje

i tot l'any...
y todo el año...

entrants

entrantes

Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona, amb oli de nous, sal de carbó i xips de Yuca **20,35 €**

Carpaccio de Gambas Rojas de Tarragona, con aceite de nueces, sal de carbón y chips de Yuca

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 €**

Mezclum de Ensaladas con Langostinos crujientes, Gelatina de Ratafia, Helado de Parmesano, dados de Membrillo y aceite de Oliva D.O.P. Siurana

Tàrtar de Tonyina i Salmó frescos amb vinagreta balsàmica de verdures **18,70 €**

Tartar de Atún y Salmón frescos con vinagreta balsámica de verduras

Foie curat a la Sal amb les seves confitures poc comunes **19,25 €**

Foie curado a la Sal con sus confituras poco comunes

Bombes de Bacallà i Tinta de Calamar, amb Vieira a la graella i fons de crema de Gambes Vermelles **17,05 €**

Bombas de Bacalao y Tinta de Calamar, con Vieira a la plancha y fondo de crema de Gambas Rojas

segons - peixos

segundos - pescados

Llom de Lluç amb fons de Poma i salsa suau de Pesto, Pernil Ibèric i verdures al dente **17,05 €**

Lomo de Merluza con fondo de Manzana y salsa suave de Pesto, Jamón Ibérico y verduras al dente

Suprema de Rèmol a la fina crema de Romesco de Tarragona amb Calamar de platja i fesols de Santa Pau **20,63 €**

Suprema de Rodaballo a la fina crema de Romesco de Tarragona, con Calamar de playa y judías de Santa Pau

segons - carns

segundos - carnes

Filet de Vaca madurada amb salsa de Brandy i perfum de Tòfona negra, amb graten de patata i Emmental **23,65 €**

Solomillo de Vaca madurada con salsa de Brandy y Perfume de Trufa Negra, con graten de patata y Emmental

Canelons cruixents d'estofat de Cua de Vedella amb Reducció de Vi negre del Priorat, farigola, llorer i romaní **18,43 €**

Canelones crujientes de estofado de Rabo de Ternera con Reducción de Vino tinto del Priorato, tomillo, laurel y romero

menús de temporada

Disposem de diferents menús que anem canviant habitualment.
Disponemos de distintos menús que vamos cambiando habitualmente.

Consulteu-nos Consúltenos

(per a taula completa / *para mesa completa*)

Menú Executiu 25€

De dimarts a divendres migdia laborables

El menú inclou:

- Aperitiu
- Primer
- Segon
- Postres

Aigua, vi, cafès i infusions inclòs

Menú Degustació 45€/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

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 experiència gastronòmica amb molt de gust
regala una experiencia gastronómica con mucho gusto