



MENÚS PARA GRUPOS 2019



MENÚ CELEBRACION EMPRESA 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, TATAKI DE SALMÓN CON SOJA Y SÉSAMO
Y HELADO DE WASSABI Y MANZANA

PASTA FRESCA RELLENA DE TRUFA CON CREMA DE QUESO Y AVELLANAS

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
PATATA CONFITADA Y VERDURAS ALDENTE

OPCIÓN "B"

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

Ó

TRONCO DE BACALAO CON SALSA DE ALBAHACA Y
PIÑONES, Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON
AZÚCAR MORENO

POSTRES A ESCOGER:

COPA DE CREMA DE YOGUR CON MANGO Y MARACUYÁ 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 CELEBRACIÓN DE EMPRESA 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, TATAKI DE SALMÓN CON SOJA Y SÉSAMO
Y HELADO DE WASSABI Y MANZANA

BOMBAS DE TINTA DE CALAMAR Y BACALAO CON FONDO DE CREMA DE GAMBA ROJA

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

OPCIÓN "C"

LINGOTE DE COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA
CON PARMENTIER DE MONIATO Y CURRY
Y CEBOLLITAS GLASEADAS

Ó

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

OPCIÓN "D"

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA
CON TRUFA NEGRA Y PERFUME DE BRANDI 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:

PIÑA COLADA DESESTRUCTURADA

Postre goloso:

CREMOSO DE QUESO CON SORBETE DE MANDARINA

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
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 MANZANA REINETA ASADA

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

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

Postre digestivo:

SORBETE DE "GINTONIC" CON CARAMELO 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, 2019

Carlos Llobet

Gerente

Merche Pareja

Administración

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

info@restaurantarcs.com

