



arcs

RESTAURANT

carta 2020/2021

català / español



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

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

Tarrina freda de "Cap-i-pota" amb Llamàntol Petit bouquet d'escarola amb Oli de Magrana **17,60 €**

Terrina fría de pies de cerdo y careta de ternera con Bogavante, pequeño bouquet de escarola con aceite de Granada

Crema de Bolets al perfum de vi Ranci sobre timbalet d'arròs integral amb un toc de Safrà, avellanes torrades i encenalls d'Ibèric **15,95 €**

Crema de setas al perfume de vino Rancio sobre mini timbal de Arroz integral con un toque de azafrán, avellanas tostadas y virutas de Ibérico

Amanida tèbia de quinoa i lleties de Puy, Ànec confitat amb fideus d'arròs, soja i vinagreta de mel **15,40 €**

Ensalada tibia de quinoa y lentejas de Puy, Pato confitado con fideos de Arroz, soja y vinagreta de miel

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