



# MENÚS DEGUSTACIÓN PARA GRUPOS 2021



# MENÚ DEGUSTACIÓN 6 PLATOS

## MENÚ A

---

### APERITIVO



FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES



MEZCLUM DE ENSALADAS CON DADOS DE QUESO FETA, MEMBRILLO,  
ACEITE DE AVELLANAS Y HELADO DE PIMIENTO ASADO



CREMA DE SETAS DE TEMPORADA CON RISSOTTO DE ARROZ INTEGRAL  
Y MANTEQUILLA DE TRUFA NEGRA



### A ESCOGER:

MELOSO DE TERNERA COCIDO A BAJA TEMPERATURA  
CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO DEL PRIORATO Y ESPÉCIAS



TRONCO DE BACALAO CON SOBRASADA Y MIEL,  
SOBRÉ PATATA CONFITADA CON HIERBAS AROMÁTICAS



TEXTURAS DE MANGO CON CREMA DE YOGUR



### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONNAS  
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES  
-(Cervezas y aperitivos y Licores no incluidos)

**PRECIO 45 +10 % IVA = 49,50 €**

---

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 DEGUSTACIÓN 6 PLATOS

## MENÚ B

---

### APERITIVO



FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES



MEZCLUM DE ENSALADAS CON DADOS DE QUESO FETA, MEMBRILLO,  
ACEITE DE AVELLANAS Y HELADO DE PIMIENTO ASADO



BOMBAS CRUJIENTES DE BACALAO Y TINTA DE CALAMAR  
SOBRE CREMA DE GAMBA ROJA



### A ESCOGER:

CANELONES CRUJIENTES DE ESTOFADO DE VACA MADURADA  
CON SALSA DE SETAS AL PERFUME DE VERMUT



LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE AZAFRÁN Y VINO BLANCO,  
CON VERDURITAS ALDENTE



DELICIA DE CHOCOLATE NEGRO CON SORBETE DE FRAMBUESAS



### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONNAS  
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES  
-(Cervezas y aperitivos y Licores no incluidos)

**PRECIO 48 +10 % IVA = 52,80 €**

---

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 DEGUSTACIÓN 7 PLATOS

## MENÚ C

---

### APERITIVO



FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN FRESCOS CON VINAGRETA DE VERDURITAS Y  
CAMELO DE VINAGRE BALSÁMICO



PASTA FRESCA RELLENA DE TRUFA CON CREMA DE MASCARPONE,  
CHIPS DE PANCETA Y ALMENDRAS



SUPREMA DE CORVINA CON SALSA ORIO, FRITADA DE AJOS, PIMENTON Y PERFUME DE  
VINAGRE DE CAVA



COCHINILLO DORADO Y CRUJIENTE A BAJA TEMPERATURA, CON CHUTNEY AL CURRI  
Y PARMENTIER DE MONIATO



PIÑA COLADA DECONSTRUIDA

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONNAS  
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

-(Cervezas y aperitivos y Licores no incluidos)

**PRECIO 52,73 + 10% IVA = 58 €**

---

# MENÚ DEGUSTACIÓN 7 PLATOS

## MENÚ D

---

### APERITIVO



FOIE CURADO A LA SAL CON CONFITURAS POCO COMUNES



TATAKI DE SALMÓN DE NORUEGO CON SÉSAMO NEGRO Y UN TOQUE AGRIDUCE  
CON HELADO DE WASSABI Y MANZANA GRANY SMITH



COCA DE VERDURAS A LA PARRILLA CON SOBRASADA IBÉRICA  
CON CREMA DE CEBOLLA DE FIGUERAS Y OLIVADA



SUPREMA DE RODABALLO CON SALSA DE ALBAHACA Y PIÑONES Y FONDO DE MANZANA



LOMO DE CANGURO CON SALSA DE CHOCOLATE Y GROSELLAS AL OPORTO  
CON ARROZ SALVAJE Y TRIGO SALTEADOS



• SORBETE DE GINTONIC CON GELATINA DE GINEBRA  
Y CAMELO DE LIMÓN

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS  
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

-(Cervezas y aperitivos y Licores no incluidos)

**PRECIO 52,73 + 10% 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 DEGUSTACIÓN 7 PLATOS

## MENÚ E

---

### APERITIVO



FOIE GRAS CAMELIZADO CON PARMENTIER DE MONIATO



CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA CON SAL DE CARBÓN  
ACEITE DE NUECES Y CHIPS DE YUCA



VIEIRA CON JAMÓN IBÉRICO SOBRE CREMA DE PATATA Y CELERÍ



ARROZ NEGRO CREMOSO  
CON BROCHETA DE LENGUADO Y LANGOSTINO



MAGRET DE PATO CON ALMIBAR DE VINO RANCIO ENVEJECIDO  
Y ANACARDOS



“ VA DE CHOCOLATES...”

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS  
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

-(Cervezas y aperitivos y Licores no incluidos)

**PRECIO 59,09 + 10 % IVA = 65 €**

---

# OBSERVACIONES

---

## En caso de aceptación:

- Deben 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.
- LOS MENÚS incluyen el aperitivo como uno plato de la degustación.
- Y en los grupos A y B deben comunicarnos el menú escogido, detallando el segundo plato que escogen. Grupos de más de 15 personas es aconsejable un Menú igual para todos).
- También debemos saber con antelación si hay personas con algún menú especial (intolerancia, vegetarianos, celíacos, etc..) en el mismo momento si no nos han avisado el menú ya preparado se cobrará igual.

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, Noviembre 2021

**Carlos Llobet**

Gerente

**Merche Pareja**

Administración