arcs

RESTAURANT

MENÚS DEGUSTACIÓN
GRUPOS 2022

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ A

APERITIVO DE BIENVENIDA

FOIE CURADO A LA SAL CON SUS CONFITURAS POCO COMUNES

₪

BOUQUET DE ESCAROLA Y JUDÍA VERDE CON CODORNÍZ ESCABECHADA AL VINAGRE DE JEREZ, TOMATE DESHIDRATADO Y CRUJIENTE DE PIES DE CERDO

₪

PASTA FRESCA RELLENA DE TRUFA CON CREMA DE MASCARPONE Y ALMENDRA TOSTADA

₪

TRONCO DE BACALAO CON CONTRASTE DE SOBRASADA Y MIEL

₪

MELOSO DE TERNERA ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE VINO RANCIO Y AVELLANAS

₪

SORBETE DE "GINTONIC" CON GELATINA DE GINEBRA

₪

DELICIA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUIA DE LA PASSIÓN CON CREMA DE VAINILLA Y TIERRA DE COOKIES

BODEGA

VINO BLANCO YI TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

-(Licores no incluidos)

PRECIO 52,73 €/Pers + IVA = 58 €

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com **info@restaurantarcs.com**

arcs RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ B

APERITIVO DE BIENVENIDA

FOIE CURADO A LA SAL CON SUS CONFITURAS POCO COMUNES ₪

MEZCLUM DE ENSALADAS CON LANGOSTINOS CRUJIENTES, GELATINA DE RATAFIA, MEMBRILLO Y HELADO DE PARMESANO

₪

COCA DE PAN DE CENTENO CON VERDURAS A LA PARRILLA, SOBRASADA IBÉRICA Y QUESO FUNDIDO

₪

SUPREMA DE CORVINA CON FRITADA DE AJOS Y PIMENTÓN
AL PERFUME DE VINAGRE DE CAVA

₪

CANELONES CRUJIENTES DE RABO DE TERNERA CON SALSA DE TRUFA NEGRA

₪

SORBETE DE "LIMONCHELO" CON CARAMELO DE LIMÓN

₪

DELÍCIA DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA Y FRESAS

BODEGA

VINO BLANCO YI TINTO DE LAS COMARCAS TARRAGONINAS
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
-(Licores no incluidos)

PRECIO 54,50 €/Pers. + IVA = 59,95 €

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ C

APERITIVO DE BIENVENIDA

FOIE CURADO A LA SAL CON SUS CONFITURAS POCO COMUNES ₪

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN CON VINAGRETA DE VERDURAS Y PERFUME BALSÁMICO

₪

TALLARINES DE TINTA Y SÉPIA CON CREMA DE BERBERECHOS AL VERMUT BLANCO

₪

SUPREMA DE RODABALLO CON CREMA DE PIMIENTA ROSA

₪

MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y REDUCCIÓN DE OPORTO

₪

SOPA DE PIÑA NATURAL CON HELADO DE COCO Y GELATINA DE RON

₪

DELÍCIA DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA Y FRESAS

BODEGA

VINO BLANCO GARNATXA BLANCA D.O. TERRA ALTA

TINTO D.O. MONTSANT

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

-(Licores no incluidos)

PRECIO 56,82 €/Pers. + IVA = 62,50 €

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com **info@restaurantarcs.com**

arcs RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ D

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

₪

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN CON VINAGRETA DE VERDURAS Y
CARAMELO DE VINAGRE BALSÀMICO

₪

NUESTRO ”AJO BLANCO”
CON TABULÉ DE CUSCUS Y ALGAS, FRESAS Y SARDINA AHUMADA

₪

ARROZ NEGRO CREMOSO CON BROCHETA DE LENGUADO Y LANGOSTINOS

₪

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

₪

CREMA DE YGUR CON TEXTURAS DE MANGO

₪

MINI CULANT DE XOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA Y ARÁNDANOS

BODEGA

VINO BLANCO GARNATXA BLANCA D.O. TERRA ALTA
TINTO D.O. PRIORAT
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
-(Licores no incluidos)

PRECIO 58,18 €/Pers.+ IVA = 64 €

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT

OBSERVACIONES

.

En caso de aceptación:

- El precio NO incluye ni licores ni las bebidas de aperitivo.
- 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. Con más antelación debemos saber el menú escogido para todo el grupo igual.
- Si existe alguna variación en los menús, vegetarianos, celíacos, etc... debemos saberlo en el momento que decide el menú.
- 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 saludarlos, atentamente,

Tarragona, 2022

Carlos Llobet

Gerent

Merche Pareja

Administración

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT