



# MENÚS DEGUSTACIÓN GRUPOS 2023



# 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 SALSAS DE VINO RANCIO Y AVELLANAS



SORBETE DE "GINTONIC" CON GELATINA DE GINEBRA



DELICIA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUJA DE LA PASIÓN CON CREMA DE VAINILLA Y TIERRA DE COOKIES

### BODEGA

VINO BLANCO Y 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](http://www.restaurantarcs.com) [info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)



# 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](http://www.restaurantarcs.com) [info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)



# 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](http://www.restaurantarcs.com) [info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)



# 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  
CAMELO 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 incluídos)

**PRECIO 58,18 €/Pers.+ IVA = 64 €**

---

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)



## 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.

Confiado sea de su interés, quedamos a la espera de sus gratas noticias y aprovechamos la ocasión para saludarlos, atentamente,

Tarragona, 2023

Carlos Llobet

Gerent

Merche Pareja

Administración

---

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)

