

arcs  
RESTAURANT



## Entrants

	ració	½ ració
<b>Tàrtar de Tonyina vermella i Salmó frescos</b> amb vinagreta balsàmica de verdures	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Foie curat a la Sal</b> amb les seves confitures poc comunes	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Amanida de brots tendres amb síndria marinada</b> , Formatge curat de Mahó i encenalls de Torrezno	<b>13,50€</b>	<b>7,00€</b>
<b>“Ceviche” de Corball</b> salvatge “a la Catalana”	<b>17,70€</b>	<b>9,60€</b>
<b>Tarrina freda de Cap-i-pota amb llagostins</b> , escabetx de bolets i núvol de germinats i ruca	<b>17,00€</b>	<b>9,00€</b>
<b>“Ajo blanco” d’avellana “Negreta” de Riudoms</b> amb pernil d’Anec, raïm, blat fresc i perfum amontillat	<b>15,75€</b>	<b>8,75€</b>
<i>....Et suggerim acompanyar-ho amb una copa de vi de Xerès</i>	<b>3,50 €</b>	
<b>Mezclum d’Amanides</b> amb llagostins cruixents, gelatina de Ratafia, gelat de parmesà i daus de codony amb oli d’oliva Crusells 100% Arbequina	<b>15,50€</b>	<b>10,50€</b>
<b>Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona</b> , amb oli de nous, sal de carbó i xips de Yuca	<b>25,50€</b>	<b>13,50€</b>
<b>Espardenya d’Escalivada i Anxoves poc Tradicional</b>	<b>16,75€</b>	<b>8,65€</b>
<b>Coca de pa de Sègol amb Botifarra del perol</b> i peres, ceba confitada a la pebre rosa i fondant de formatge de l’Albió	<b>14,75€</b>	<b>8,25€</b>

### VENDA:

*Bosseta amb Oli 0,5 lt (100% arbequina) Crusells de la Selva del Camp i avellanes "Negreta" 125 gr autòctona de la regió torrades de manera artesanal.... 21 €*

*1er servei de pa inclòs. (Repetició de pa 1,25 € per persona)*

*Tenim formació reglada en al·lèrgens i intoleràncies. Qualsevol dubte consulteu-nos.*

**IVA inclòs**

## Segons plats

### Peixos

<b>Arròs cremós del Delta “Molí de’n Rafalet” amb Ostrons</b> i picada de carquinyolis, safrà i all negre	<b>22,00€</b>
<b>Rapinyol de platja</b> a l’all cremat “Salsa d’a bordo”	<b>21,75€</b>
<b>Llom de Bacallà</b> amb crema de formatge blau ceretà, escates d’ametlla torrada i parmentier de moniato	<b>19,80€</b>
<b>Suprema de Rèmol amb Romesco de Tarragona</b> , cloïsses i fesols de Santa Pau	<b>23,90€</b>
<b>Peix de Llotja</b>	Preu egons mercat

### Carns

<b>Canelons cruixents d’estofat de Cua de Vedella</b> amb reducció de vi negre del Priorat, farigola, llorer i romaní	<b>18,50€</b>
<b>Espatletes de conill guisades amb mostassa antiga</b> com les feia la iaia	<b>17,50€</b>
<b>Magret d’Ànec “estil tataki”</b> amb el seu greix cruixent, salsa de vermut “Dos Deus” i suc de taronja	<b>20,00€</b>
<b>Filet de Vaca madurada</b> amb salsa de tòfona negra, graten de patata i emmental	<b>26,60€</b>
<b>Cabrit desossat i cuit a baixa temperatura</b> amb figues fresques i salsa del rostit al perfum vi ranci	<b>25,50€</b>

1er servei de pa inclòs. (Repetició de pa 1,25 € per persona)

Tenim formació reglada en al·lèrgens i intoleràncies. Qualsevol dubte consulteu-nos.

IVA inclòs

## Les postres

### Postres digestius

**Copa de crema de logurt** amb textures de Mango i caramel de Rom

**Bogeria de maduixots** amb gelat de llet fresca i pebre negre

**Cúpula de Mango** amb cor de fruites vermelles i base de bescuit de coco, amb sorbet de mandarina

### Postres llaminers

**Farcellets cruixents** d'arròs amb llet al forn, crema de vainilla i gelat de canyella

**Tatín tebi de Mango** al caramel amb gelat d'Albercoc

**Pastís de crema catalana** amb iema torrada, arena de carquinyoli i sorbet de suc de taronja

**"Torrija" caramelitzada** al perfum de cítrics i gelat de bescuit

**"Mamadeta"** cruixent de xocolata blanca amb mousse de llimona al Chartreuse

**Aquest postre te suplement de + 1,20 €**  
...Ho pots maridar amb una copeta de "MOF" Chartreuse  
(6,60 € 1/2 Copa / 13,20 € Copa)

### ...pels més xocolaters

**Mini Fondue de Xocolata Negra** amb fruits vermells i gelat de logurt amb mores

**Coulant tebi de Xocolata negra** amb gelat de Cafè expres "fornejat al moment"

**Lingot cruixent de Xocolata negra** amb Taronja amarga i Sorbet de Fruita de la passió



**7,70 €**

IVA inclòs

*i si ho vols acompanyar amb un vi dolc, consulta la carta de vins...*