



# MENÚS DEGUSTACIÓN GRUPOS 2025



DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO  
Y  
SEGUNDO A ESCOGER

## DEGUSTA "A" Arcs

### APERITIVO DE BIENVENIDA

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON QUESO CURADO DE MAHÓN,  
VIRUTAS DE TORREZNO Y VINAGRETA DE FRUTA DE TEMPORADA



CARPACCIO DE "CAP I POTÀ" CON SALTEADO DE LANGOSTINOS  
Y ESCABECHE DE SETAS



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

### SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :

TRONCO DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE DESHIDRATADO,  
ALBAHACA Y PIÑONES

*PATATA CONFITADA Y PARMENTIER DE MONIATO*



CANELONES CRUJIENTES DE PATO A LA NARANJA  
CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y ESPÉCIAS

### 2 POSTRES INDIVIDUALES:

SORBETE DE "LIMONCHELO" CON CARAMELO DE LIMON



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

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LES COMARCAS TARRAGONINAS

AGUAS MINERALES

CAFÉS E INFUSIONES

-(Licores no incluidos)

**PRECIO ... 58 €/pers**

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)



**DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO  
Y  
SEGUNDO A ESCOGER**

**DEGUSTA "R" aRcs**

**APERITIVO DE BIENVENIDA**

FOIE CURADO A LA SAL CON SUS CONFITURAS POCO COMUNES



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



COCA DE PAN DE CENTENO CON BUTIFARRA NEGRA DEL PEROL Y  
PERA, CON FONDO DE CEBOLLA CARMELIZADA  
Y QUESO FUNDIDO

**SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :**

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



MELOSO DE VACA MADURADA SOBRE PEDESTAL DE BRIOCHE CON  
SALSA DE TRUFA NEGRA

**2 POSTRES INDIVIDUALES :**

COPA DE YOGUR CON TEXTURAS DE MANGO



DELÍCIA DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE VAINILLA  
Y FRESAS

**BODEGA**

**VINO BLANCO Y TINTO DE LES COMARCAS TARRAGONINAS**

**AGUAS MINERALES**

**CAFÉS E INFUSIONES**

**-(Licores no incluidos)**

**PRECIO ... 62 €/pers**

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)



DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO  
Y  
SEGUNDO A ESCOGER

## DEGUSTA "C" Arcs

### APERITIVO DE BIENVENIDA

BOUQUET DE ESCAROLA Y BROTES TIERNOS CON CODORNIZ  
ESCABECHADA, ACEITE DE AVELLANAS Y TOMATE  
DESHIDRATADO



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN CON VINAGRETA DE VERDURAS Y  
CAMELO DE VINAGRE BALSÁMICO



NIDO DE DOS TALLARINES DE TINTA I SEPIA CON CREMA DE ALMEJAS  
Y MEJILLONES AL CAVA



### SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :

RAPE A "L'ALL CREMAT"  
Ó

MAGRET DE PATO CON SALSA DE VERMUT Y NARANJA

### 2 POSTRES INDIVIDUALES :

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



TORRIJA INFUSIONADA CON CÍTRICOS Y HELADO DE BESCUIT

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LES COMARCAS TARRAGONINAS  
AGUAS MINERALES  
CAFÉS E INFUSIONES  
-(Licores no incluidos)

PRECIO ... 65 €/pers

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)



DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO  
Y  
SEGUNDO A ESCOGER

## DEGUSTA "S" arcs

### APERITIVO DE BIENVENIDA

"FOIE CAMELITZADO" SOBRE TARTAR DE ESCALIBADA



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



SALTEADO DE CALAMAR DE POTERA CON SETAS Y  
SALSA DE GAMBAS



### SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :

RODABALLO CON FINA CREMA DE ROMESCO DE TARRAGONA  
Ó

CABRITO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON PAN DE HIGO  
Y REDUCCIÓ DE VINO RANCIO



### 2 POSTRES INDIVIDUALES :

"SORBETE DE GINTONIC" CON CARAMELO DE LIMÓN,  
GELATINA DE GINEBRA Y LIMA RALLADA



FINANCÉ DE ALMENDRAS Y CEREZAS CON HELADO DE YOGUR BÚLGARO  
Y FRUTAS DE BOSQUE

### BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO DE LES COMARCAS TARRAGONINAS

AQUAS MINERALES

CAFÉS E INFUSIONES

-(Licores no incluídos)

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)

PRECIO ... 70 €/pers



## OBSERVACIONES

---

### En caso de aceptación:

- El precio NO incluye los licores ni las bebidas de aperitivo.
- Deberán 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 y el menú escogido para todo el grupo igual.
- **Si desean MENÚ DEGUSTACIÓ COMPLETO añadiremos 2€/persona. Cada uno tendrá pescado y carne sin necesidad de escoger.**
- Si existen variaciones en el menú, vegetarianos, celíacos, etc... debemos de saberlo con antelación.
- Todos los precios tienen el 10 % d'IVA incluido.

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

Tarragona, 2025  
Carlos Llobet  
Gerente  
Merche Pareja  
Administración