



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 POTA" 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

Ó

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

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 CARAMELIZADA
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 incluídos)

PRECIO ... 62 €/pers

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

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 incluídos)

PRECIO ... 65 €/pers

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

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
AGUAS MINERALES
CAFÉS E INFUSIONES
-(Licores no incluídos)

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

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 MENU 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