



MENÚS DEGUSTACIÓ GRUPS 2025-26



DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS INDIVIDUALITZAT
|
SEGON A ESCOLLIR

DEGUSTA "A" Arcs

APERITIU DE BENVINGUDA

AMANIDA DE BROT TENDRE AMB FORMATGE CURAT DE MAHÓ, SARDINA FUMADA, DAUS DE BRIOIX I
VINAGRETA DE FRUITS VERMELS

▮

CARPACCI DE PRESSA IBÈRICA BRASSEJADA AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA I VINAGRETA DE MEL

▮

PASTA FRESCA FARCIDA DE TÒFONA AMB CREMA DE MASCARPONE I
AMETLLA TORRADA

SEGONS PLATS A TRIAR :

TRONC DE BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET DESHIDRATAT,
ALFÀBREGA I PINYONS

PARMENTIER DE MONIATO I VERDURES ALDENTE

Ó

CANELONS CRUIXENTS D'ÀNEC AMB REDUCCIÓ DE VI NEGRE I ESPÈCIES

2 POSTRES INDIVIDUALS:

SORBET DE LIMONCHELO AMB CAMEL DE LLIMONA

▮

MINI SABLE DE COCO I PINYA AMB XUTNEY DE PINYA I ROM

CELLER

VI BLANC I NEGRE DE LES COMARQUES TARRAGONINES

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

-(Licors no inclosos)

PREU 58 €/pers

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

info@restaurantarcs.com



DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS INDIVIDUALITZAT
|
SEGON A ESCOLLIR

DEGUSTA "R" aRcs

APERITIU DE BENVINGUDA

FOIE CURAT A LA SAL AMB LES SEVES CONFITURES POC COMUNES

▮

"LA NOSTRA ESPARDENYA"

TARTAR D'ESCALIVADA AMB FALÇ CAVIAR D'OLI D'OLIVA, AMB ANXOVA, SARDINA FUMADA I OLIVADA

▮

COCA DE PA DE SÈGOL AMB BOTIFARRA DEL PEROL I PERA,
SOBRE CEBA CARMEL·LITZADA AL PEBRE ROSA I FORMATGE FOS

SEGONS PLATS A TRIAR :

SUPREMA DE CORBALL AMB FRITADA D'ALLS I PEBRE ROIG
AL PERFUM DE VINAGRE DE CAVA

Ó

MELÓS DE VEDELLA ROSTIT A BAIXA TEMPERATURA SOBRE PEDESTAL DE BRIOIX
I SALSA DE TÒFONA NEGRA

Ó

2 POSTRES INDIVIDUALS:

CREMA DE YOGUR CON TEXTURES DE MANGO

▮

DELÍCIA DE XOCOLATA NEGRE AMB CREMA DE VAINILLA I MADUIXES

CELLER

VI BLANC I NEGRE DE LES COMARQUES TARRAGONINES

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

-(Licors no inclosos)

PREU 62 €/pers

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

info@restaurantarcs.com



DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS INDIVIDUALITZAT
I
SEGON A ESCOLLIR

DEGUSTA "C" ArCs

APERITIU DE BENVINGUDA

MEZCLUM D'AMANIDES AMB LLAGOSTINS CRUIXENTS, GELATINA DE RATAFIA,
CODONY I GELAT DE PARMESÀ



TARTAR DE TONYINA I SALMÓ AMB VINAGRETA DE VERDURES I PERFUM BALSÀMIC



NIU DE DOS TALLARINS DE TINTA I SÍPIA AMB SALSA DE CLOÏSSES
I MUSCLOS AL CAVA

SEGONS PLATS A TRIAR:

RAPINYOL AMB SALSA D'ALL CREMAT –TÍPICA SALSA MARINERA-
PATATA CONFITADA I BLAT SALTAT



MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE VERMUT I TARONJA

2 POSTRES INDIVIDUALS:

"PINYA COLADA"

SOPA DE PINYA NATURAL AMB GELAT DE COCO I GELATINA DE ROM



TORRIJA INFUSIONADA AMB CÍTRICS AMB GELAT DE CAMEL I FLOR DE SAL

CELLER

VI BLANC I NEGRE DE LES COMARQUES TARRAGONINES

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

-(Licors no inclosos)

PREU 65 €/pers

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)

43003 Tarragona

Tel: 977 218 040

www.restaurantarcs.com

info@restaurantarcs.com



DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS INDIVIDUALITZAT
|
SEGON A ESCOLLIR

DEGUSTA "S" ArCs

APERITIU DE BENVINGUDA

FOIE CAMELITZAT SOBRE TARTAR D'ESCALIVADA



CARPACCI DE GAMBA VERMELLA DE TARRAGONA AMB SAL DE CARBÓ,
OLI DE NOUS I XIPS DE YUCA



SALTAT DE CALAMAR DE POTERA AMB BOLETS I Salsa de tòfona negra

SEGONS PLATS A TRIAR:

SUPREMA DE RÈMOL AMB FINA CREMA DE ROMESCO DE TARRAGONA



CABRIT DESOSSAT I ROSTIT A BAIXA TEMPERATURA AMB PA DE FIGUES I REDUCCIÓ DE VI RANCI

2 POSTRES INDIVIDUALS:

SORBET DE GINTONIC AMB GELATINA DE GINEGRA, CAMEL DE LLIMONA
I POLS DE LLIMA



BOMBÓ CRUIXENT DE XOCOLATA AMB TEXTURES DE TARONJA

CELLER

VI BLANC I NEGRE DE LES COMARQUES TARRAGONINES
AIGÜES MINERALS
CAFÈS I INFUSIONS
-(Licors no inclosos)

PREU 70 €/pers

OBSERVACIONS

En caso d'acceptació:

- **SI DEITJEN MENÚ DEGUSTACIÓ COMPLERT afegirem 2 € de suplement.** I tothom menjarà peix i carn sense haver d'escollir.
- El preu NO inclou els licors ni les begudes d'aperitiu.
- Haurien d'enviar-nos la confirmació per tel., fax o e-mail, i a continuació una paga i senyal per reservar el dia.
- Una setmana abans: han de comunicar-nos el número de comensals. Amb més antelació hem de saber el menú escollit per a tot el grup igual.
- Si existeix alguna variació en els menús, vegetarians, celíacs, etc... hem de saber-ho en el moment que decideix el menú.
- Tots els preus tenen el 10 % d'IVA inclòs.

Confiant sigui del seu interès, restem a l'a espera de les seves grates notícies i aprofitem l'ocasió per a saludar-los, atentament,

Tarragona, 2025

Carlos Llobet

Gerent

Merche Pareja

Administració