



# MENÚS DEGUSTACIÓN GRUPOS 2026



DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO  
Y  
SEGUNDO A ESCOGER

## DEGUSTA "A" Arcs

### APERITIVO DE BIENVENIDA

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON QUESO CURADO DE MAHÓN,  
DADOS DE BRIOCHE, SARDINA AHUMADA Y  
VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS



CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA BRASEADA  
CON HELADO DE MOSTAZA ANTIGUA Y VINAGRETA DE MIEL



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

*PARMENTIER DE MONIATO Y VERDURAS ALDENTE*



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

### 2 POSTRES INDIVIDUALES:

SORBETE DE "LIMONCHELO" CON CAMELO DE LIMON



MINI SABLÉ DE PIÑA Y COCO CON SU CHUTNEY DE PIÑA Y RON

### 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



NUESTRA "ESPARDENYA"

ESCALIBADA CON ANCHOA, SARDINA AHUMADA SOBRE LECHO DE  
TOMATE Y FALSO CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA



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](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**

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



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN CON VINAGRETA DE VERDURAS Y PERFUME 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" -SALSA TÍPICA MARINERA -  
PATATAS CONFITADAS Y TRIGO SALTEADO



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 CAMELO Y FLOR DE SAL

**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 CARAMELIZADO" 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 TRUFA NEGRA



### 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



BOMBON CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON TEXTURAS DE NARANJA

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

PRECIO ... 70 €/pers

arcs

RESTAURANT

## 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.

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

Tarragona, 2026  
Carlos Llobet  
Gerente  
Merche Pareja  
Administración