arcs

RESTAURANT

# MENÚS DEGUSTACIÓN GRUPOS 2026-27



DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES INDIVIDUALIZADO
Y
SEGUNDO A ESCOGER

# DEGUSTA "A" Arcs

## APERITIVO DE BIENVENIDA

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON QUESO CURADO,
DADOS DE BRIOCHE, VIRUTAS DE LACÓN AHUMADO Y
VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

₪

BOMBONES FLAMBEADOS DE TERNERA, FOIE Y ALMENDRAS

COCA DE PAN DE CENTENO CON CEBOLLA CONFITADA,
SOBRASADA Y MIEL Y QUESO DE ALBIÓ

## SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :

SUPREMA DE CORVINA CON SALSA DE MEJILLONES
BRASEADOS AL VINO TINTO

Ó

CANELONES CRUJIENTES DE PATO A LA NARANJA
CON REDUCCIÓN DE VERMUT DEL PRIORAT

## 2 POSTRES INDIVIDUALES:

COPA DE YOGUR CON TEXTURAS DE MANGO

₪

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE TOFFEE
Y FLOR DE SAL

## BODEGA

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

**PRECIO ... 59 €/pers**

**Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)**
**43003 Tarragona**
**Tel: 977 218 040**
**www.restaurantarcs.com** **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT

## 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

₪

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

## SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER :

TRONCO DE BACALAO CON SALSA DE PESTO ROSO,
Y CHIPS DE TORREZNO
*PARMENTIER DE MONIATO*

Ó

MELOSO DE VACA MADURADA SOBRE PEDESTAL DE BRIOCHE CON SALSA DE OPORTO

## 2 POSTRES INDIVIDUALES :

SORBETE DE "LIMONCHELO" CON CARAMELO DE LIMON Y ARANDANOS

₪

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 ... 63 €/pers**

**Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)**
**43003 Tarragona**
**Tel: 977 218 040**
**www.restaurantarcs.com** **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT

## 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 ROJO 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*
Ó

MAGRET DE PATO CON SALSA DE TRUFA Y FOIE
*CEBOLLITAS Y SETAS SALTEADAS*

### 2 POSTRES INDIVIDUALES :

*SOPA DE PIÑA NATURAL Y PAPAYA CON HELADO DE MANGO Y GELATINA DE RON*

₪

TARTALETA DE LIMÓN CON HELADO DE FRESAS Y ALBAHACA, GROSELLAS Y ARÁNDANOS

### BODEGA

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

**PRECIO ... 66 €/pers**

**Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)**
**43003 Tarragona**
**Tel: 977 218 040**
**www.restaurantarcs.com** **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT

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

# DEGUSTA "S" arcS

### APERITIVO DE BIENVENIDA

"FOIE CARAMELITZADO" 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 HIGOS CONFITADOS
AL VINO RANCIO
*PARMENTIER DE PATATA Y EMMENTAL*

₪

### 2 POSTRES INDIVIDUALES :

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

₪

CHOCOLATE INTENSO CON TEXTURAS DE NARANJA

### BODEGA

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

**PRECIO … 72 €/pers**

Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)
43003 Tarragona
Tel: 977 218 040
www.restaurantarcs.com info@restaurantarcs.com

arcs
RESTAURANT

# OBSERVACIONS

.

## 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 parar 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, 2026
Carlos Llobet
Gerente
Merche Pareja
Administración

**Carrer Misser Sitges, 13 (Casc Antic)**
**43003 Tarragona**
**Tel: 977 218 040**
**www.restaurantarcs.com** **info@restaurantarcs.com**

arcs
RESTAURANT