



MENÚ PARA GRUPOS 2009

MENÚ

APERITIVO DE LA CASA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

(COMÚN PARA LOS MENÚS "A" Y "B")

BOUQUET DE ENSALADAS CON DADOS DE QUESO FETA Y MEMBRILLO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y HELADO DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

▮

TIMBAL DE TÁRTAR DE SALMÓN CONFITADO Y ESCALIBADA CON CARAMELO BALSÁMICO

▮▮

FOIE CURADO A LA SAL Y SUS CONFITURAS POCO COMUNES

▮▮▮

OPCIÓN "A"

SEGUNDO PLATO

HATILLOS CRUJIENTES DE PATO CON PERAS CON REDUCCIÓN DE VINO DEL PRIORATO Y ESPÉCIAS

Ó

FILETE DE DORADA AL VINO BLANCO, FINA VELOUTÉ DE CAVIAR Y VERDURITAS AL DENTE

PRECIO MENÚ "A" 40 € + 7% IVA

OPCIÓN "B"

SEGUNDO PLATO

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA, RELLENA DE SETAS AL PERFUME DE JEREZ AÑEJO

Ó

LOMO DE MERLUZA CON CREMA DE QUESO SUAVE CON ALMENDRA LAMINADA

PRECIO MENÚ "B"....43 € + 7% IVA

POSTRES (A ESCOGER)

POSTRE DIGESTIVO

SORBETE DE NARANJA SANGUINA SOBRE CREMOSO DE YOGUR Y CONFITURA DE NARANJA AMARGA

POSTRE GOLOSO

DULCE DE QUESO SOBRE FONDO DE GALLETA CRUJIENTE Y SORBETE DE MANGO

POSTRE PARA CHOCOLATEROS

SABLÉ DE CHOCOLATE CON ESPÉCIAS CON COULIS DE MANGO Y SORBETE DE FRAMBUESAS

** COPA DE CAVA CON EL POSTRE COMO OBSEQUIO DE LA CASA

BODEGA

BLANC DE BLANCS D'ALZINA SARDÀ D.O.PENEDÉS

TINTO "MIMA" D.O. MONTSANT

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

** LICORES NO INCLUIDOS



MENÚS PARA GRUPOS

MENÚS

APERITIVO DE LA CASA

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

(COMÚN PARA LOS MENÚS "C" Y "D")

BOUQUET DE ENSALADAS CON DADOS DE QUESO FETA Y MEMBRILLO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y HELADO DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA



FOIE CURADO A LA SAL Y SUS CONFITURAS POCO COMUNES



COCA RELLENA DE VERDURAS A LA PARRILA Y ANCHOAS DE LA ESCALA CON DE OLIVADA



OPCIÓN "C"

SEGUNDO PLATO

MAGRET DE PATO SOBRE LECHO DE MANZANA GOLDEN Y SALSA DE VERMUT

Ó

BACALAO AL HORNO CON CORDÓN DE TINTA, COULIS DE TOMATE Y AJOS CONFITADOS

PRECIO MENÚ "C" ..46 € + 7% IVA

OPCIÓN "D"

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE, GRATEN DE PATATA Y EMMENTAL

Ó

SUPREMA DE RODABALLO CON CREMA DE ROMESCO DE TARRAGONA Y CALAMARCITOS SALTEADOS

PRECIO MENÚ "D" ...50 € + 7% IVA

POSTRES (A ESCOGER)

POSTRE DIGESTIVO

SORBETE DE NARANJA SANGUINA SOBRE CREMOSO DE YOGUR Y CONFITURA DE NARANJA AMARGA

POSTRE GOLOSO

DULCE DE QUESO SOBRE FONDO DE GALLETA CRUJIENTE Y SORBETE DE MANGO

POSTRE PARA CHOCOLATEROS

SABLÉ DE CHOCOLATE CON ESPÉCIAS CON COULIS DE MANGO Y SORBETE DE FRAMBUESAS

** COPA DE CAVA CON EL POSTRE COMO OBSEQUIO DE LA CASA

BODEGA

BLANC DE BLANCS D'ALZINA SARDÀ D.O.PENEDÉS

TINTO "NONA" D.O.Q PRIORAT

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

** LICORES NO INCLUIDOS



MENÚ DEGUSTACIÓN "ELS ARCS"

APERITIVO DE LA CASA

MEZCLUM DE ENSALADAS CON LANGOSTINO CRUJIENTE, DADOS DE MEMBRILLO,
GELATINA DE RATAFÍA Y HELADO DE QUESO PARMESANO

•

FOIE CURADO A LA SAL Y SUS CONFITURAS POCO COMUNES

••

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN FRESCOS CON VINAGRETA DE VERDURITAS
Y CARAMELO DE VINAGRE BALSÁMICO

•••

LOMO DE BACALAO CON
FONDANT DE SOBRASADA Y MIEL

•••

MAGRET DE PATO SOBRE LECHO DE MANZANA GOLDEN Y SALSA DE VERMUT

POSTRE DIGESTIVO

COPA DE SORBETE DE NARANJA SANGUINA SOBRE CREMOSO DE YOGUR
Y CONFITURA DE NARANJA AMARGA

••••

POSTRE PARA LOS CHOCOLATEROS

MEDIA LUNA DE CHOCOLATE CON ESPECIAS 86% DE CACAO
CON COULIS DE MANGO Y SORBETE DE FRAMBUESAS

••••

BODEGA

BLANCO CHARDONAY IPSIS D.O. TARRAGONA
TINTO "LA CONRERIA D'SCALADEI" D.O.Q. PRIORAT
AGUAS MINERALES
CAFÉS E INFUSIONES

PRECIO MENÚ55 € + 7% IVA

OBSERVACIONES:

- El menú se compone de una degustación de entrantes individualizada + un segundo plato de uno de los grupos A-B-C ó D + un postre + bebida y café.
- Podemos personalizar su Menú a medida.
- En caso de aceptación:
 - deberían enviarnos la confirmación por fax o e-mail, y a continuación una paga y señal para reservar el día.
 - Una semana antes: Deben comunicarnos el número de comensales.
 - Una semana antes: Deben comunicarnos el menú escogido, detallando el segundo plato que escogen y el postre. (grupos de más de 20 personas es aconsejable un Menú igual para todos)
- A todos los precios añadir el 7% de IVA.

Confiando sea de su interés, quedamos a la espera de sus gratas noticias aprovechamos la ocasión para saludarles, atentamente,

Tarragona, 22 de Octubre de 2009

Carlos Llobet

Gerente Restaurant Arcs