



## CELEBRACIONS PER A GRUPS 2009

### MENÚS

#### APERITIU DE LA CASA

#### DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

(COMÚ PER ALS MENÚS "A" I "B")

BOUQUET D'AMANIDES AMB DAUS DE FORMATGE FETA I CODONY, VINAGRETA D'AVELLANES I GELAT DE TOMÀQUET I OLI D'OLIVA



TIMBAL DE TARTAR DE SALMÓ CONFITAT I ESCALIVADA AMB CAMEL BALSÀMIC



FOIE CURAT A LA SAL I LES SEVES CONFITURES POC COMUNES



### OPCIÓ "A"

#### SEGON PLAT

FARCELLS CRUIXENTS D'ÀNEC AMB PERES AMB REDUCCIÓ DE VI DEL PRIORAT I ESPÈCIES  
Ó

FILET D'ORADA AL VI BLANC,  
FINA VELOUTÉ DE CAVIAR I  
VERDURETES AL DENTE

PREU MENÚ "A" ....40 € + 7% IVA

### OPCIÓ "B"

#### SEGON PLAT

ESPATLLA DE XAI TENDRAL ROSTIDA,  
FARCIDA DE BOLETS AL PERFUM DE  
XERÈS ENVELLIT  
Ó

LLOM DE LLUÇ AMB  
CREMA DE FORMATGE SUAU AMB  
AMETLLA LLAMINADA

PREU MENÚ "B" .....43 € + 7% IVA

## LES POSTRES (A ESCOLLIR)

#### POSTRE DIGESTIU

SORBET DE TARONJA SANGUINA SOBRE CREMÒS DE IOGURT  
I CONFITURA DE TARONJA AMARGA

#### POSTRE LLAMINER

DOLÇ DE FORMATGE SOBRE FONS DE GALETA CRUIXENT I SORBET MANGO

#### POSTRE PELS XOCOLATÀIRES

SABLÉ DE XOCOLATA AMB ESPÈCIES  
AMB COULIS DE MANGO I SORBET DE GERDS

\*\* COPA DE CAVA AMB LES POSTRES COM A OBSEQUI DE LA CASA \*\*

## CELLER

BLANC DE BLANCS D'ALZINA SARDÀ D.O. PENEDÉS  
NEGRE "MIMA" D.O. MONTSANT  
AIGÜES MINERALS, CAFÈS I INFUSIONS

### \*\* LICORS NO INCLOSOS



## MENÚS PER A GRUPS

### APERITIU DE LA CASA

### DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

(COMÚ PER ALS MENÚS "C" I "D")

BOUQUET D'AMANIDES AMB DAUS DE FORMATGE FETA I CODONY, VINAGRETA  
D'AVELLANES I GELAT DE TOMÀQUET I OLI D'OLIVA



FOIE CURAT A LA SAL I LES SEVES CONFITURES POC COMUNES



COCA FARCIDA DE VERDURES A LA GRAELLA I ANXOVES DE L'ESCALA AMB CORDÓ DE  
OLIVADA



### OPCIÓ "C"

#### SEGON PLAT

MAGRET D'ÀNEC SOBRE LLIT DE POMA  
GOLDEN I SALSA DE VERMUT

Ó

BACALLÀ AL FORN AMB CORDÓ DE  
TINTA, COULIS DE TOMÀQUET I ALLS  
CONFITATS

PREU MENÚ "C" .....46 € + 7% IVA

### OPCIÓ "D"

#### SEGON PLAT

FILET DE VEDELLA AMB SALSA DE FOIE  
GRATEN DE PATATA I EMMENTAL

Ó

SUPREMA DE RÈMOL A LA FINA CREMA  
DE ROMESCO DE TARRAGONA I  
CALAMARS SALTATS

PREU MENÚ "D" .....50 € + 7% IVA

## LES POSTRES (A ESCOLLIR)

### POSTRE DIGESTIU

SORBET DE TARONJA SANGUINA SOBRE CREMÒS DE IOGURT  
I CONFITURA DE TARONJA AMARGA

### POSTRE LLAMINER

DOLÇ DE FORMATGE SOBRE FONS DE GALETA CRUIXENT I SORBET MANGO

### POSTRE PELS XOCOLATERS

SABLE DE XOCOLATA AMB ESPÈCIES  
AMB COULIS DE MANGO I SORBET DE GERDS

\*\* COPA DE CAVA AMB LES POSTRES COM A OBSEQUI DE LA CASA \*\*

## CELLER

BLANC DE BLANCS D'ALZINA SARDÀ D.O. Penedès  
NEGRE "NONA" D.O.Q Priorat  
AIGÜES MINERALS, CAFÈS I INFUSIONS

### \*\* LICORS NO INCLOSOS

Restaurant Arcs. c/ Misser Sitges, nº 13 Bxs – Casc Antic- 43003-Tarragona.Tel.-977-218040 .616-890199  
Fax- 977-766384 . [www.restaurantarcs.com](http://www.restaurantarcs.com) – [info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)



## MENÚ DEGUSTACIÓ "ELS ARCS"

### APERITIU DE LA CASA

MEZCLUM D'AMANIDES AMB LLAGOSTÍ CRUIXENT, DAUS DE CODONYAT,  
GELATINA DE RATAFIA I GELAT DE FORMATGE PARMESÀ

•

FOIE CURAT A LA SAL I LES SEVES CONFITURES POC COMUNES

••

TÀRTAR DE TONYINA I SALMÓ FRESCOS AMB VINAGRETA DE VERDURETES  
I CAMEL DE VINAGRE BALSÀMIC

•••

LLOM DE BACALLÀ AMB  
FONDANT DE SOBRASSADA I MEL

•••

MAGRET D'ÀNEC SOBRE LLIT DE POMA GOLDEN I SALSA DE VERMUT

### POSTRE DIGESTIU

COPA DE SORBET DE TARONJA SANGUINA SOBRE CREMÒS DE IOGURT  
I CONFITURA DE TARONJA AMARGA

••••

### POSTRE PELS XOCOLATAIRES

MITJA LLUNA DE XOCOLATA AMB ESPÈCIES 86% DE CACAU  
AMB COULIS DE MANGO I SORBET DE GERDS

••••

### CELLER

BLANC DE BLANCS D'ALZINA SARDÀ D.O. PENEDÉS  
NEGRE "LA CONRERIA D'SCALADEI" D.O.Q. PRIORAT

AIGÜES MINERALS

CAFÈS I INFUSIONS

PREU MENÚ .....55 € + 7% IVA

### Observacions:

- El Menú es compon d'una degustació d'entrants individualitzada + un segon plat d'un dels grups A-B-C ó D + un dels Postres + Beguda i cafè.
- Podem personalitzar el vostre menú a mida.
- En cas d'acceptació:
  - Ens haurien d'enviar la confirmació per 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 persones una setmana abans.
  - Una setmana abans: Han de comunicar-nos el Menú escollit, detallant el segon plat que trien i un postre. (grups de més de 20 persones es aconsella un Menú igual per a tothom)
- A tots els preus s'ha d'afegir el 7% d'IVA.

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

Tarragona, 22 d'octubre de 2009

Carlos Llobet

Gerent Restaurant arcs

Restaurant Arcs. c/ Misser Sitges, nº 13 Bxs – Casc Antic- 43003-Tarragona.Tel.-977-218040 .616-890199

Fax- 977-766384 . [www.restaurantarcs.com](http://www.restaurantarcs.com) – [info@restaurantarcs.com](mailto:info@restaurantarcs.com)