

Menú CAP D'ANY

ARENAS 2025



APERITIUS

Pernil ibèric de gla sobre pa de cristall amb tomàquet
Croquetes de sipions amb un toc d'allioli de "piquillos"
Milfulls de tomàquet amb sardina fumada i
crema agra de iogurt
Roast beef de vedella amb crema de formatge
d'atura i encenalls de foie
"Zamburiñas" amb sala *marmitako*
Xató de gambes



PRIMER

Corball a la marinera



SEGON

Tournedó de filet de vedella al cafè de París amb
patata primor especiada al forn



POSTRES

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



CELLER

Ermita d'Espiells Coupage - Vi blanc
Raimat Abadia - Vi negre
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pa
Aigua o refresc
Cafè
Raïm i Cotilló

130€
IVA incl.



Menú CAP D'ANY

ARENAS VEGGIE 2025



APERITIUS

Crema de ceps amb escuma Idiazabal
Formatge brie fregit amb confitura de tomàquet
Croquetes de tres formatges
"Montadito" de truita de patates



PRIMER

Carbassa a la brasa amb crema a la taronja i
les seves llavors torrades



SEGON

Arròs amb verdures, bolets i toc de romesco



POSTRES

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



CELLER

Ermita d'Espiells Coupage - Vi blanc
Raimat Abadia - Vi negre
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pa
Aigua o refresc
Cafè
Raïm i Cotilló

130€
IVA incl.



Menú MUSSOLETS

ARENAS CAP D'ANY 2025



APERITIUS

Pernil ibèric de gla sobre pa de cristall amb tomàquet
Croquetes de pernil ibèric de gla



PRIMER A TRIAR

Escudella de Nadal amb pilota i galets
o
Macarrons de fonda gratinats



SEGON A TRIAR

Canelons casolans
o
Hamburguesa de vedella amb patata
baby al caliu



POSTRES

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



Pa
Aigua o refresc

Raïm i cotilló

55€
IVA incl.

Per a infants fins a 12 anys

