

Menú FIN DE AÑO

ARENAS 2025



APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota sobre pan de cristal con tomate
Croquetas de chipirones con un toque de alioli de piquillos
Milhojas de tomate con sardina ahumada y
crema agria de yogur

Roast beef de ternera con crema de queso de atura
y virutas de foie

Zamburiñas con salsa marmitako

Xató de gambas



PRIMERO

Corvina a la marinera



SEGUNDO

Tournedó de solomillo de ternera al café de París con
patata primor especiada al horno



POSTRE

Lingote de praliné bañado con
chocolate crujiente



BODEGA

Ermita d'Espiells Coupage - Vino blanco

Raimat Abadia - Vino tinto

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pan
Agua o refresco
Café
Uva y Cotillón

130€

IVA incl.



Menú FIN DE AÑO

ARENAS VEGGIE 2025



APERITIVOS

Crema de boletus con espuma Idiazabal
Queso brie frito con confitura de tomate
Croquetas de tres quesos
Montadito de tortilla de patatas



PRIMERO

Calabaza a la brasa con crema a la naranja
y sus semillas tostadas



SEGUNDO

Arroz con verduras, setas y un toque de romesco



POSTRE

Lingote de praliné bañado con
chocolate crujiente



BODEGA

Xic Agustí Torelló Mata - Vino blanco

Perelada 3 Finques - Vino tinto

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pan
Agua o refresco
Café
Uva y Cotillón

130€

IVA incl.



Menú MUSSOLETS

ARENAS FIN DE AÑO 2025



APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota sobre pan de cristal con tomate
Croquetas de jamón ibérico de bellota



PRIMERO A ESCOGER

Escudella de Navidad con "pilota" y galets
o
Macarrones de fonda gratinados



SEGUNDO A ESCOGER

Canelones caseros
o
Hamburguesa de ternera con patata
baby "al caliu"



POSTRE

Lingote de praliné bañado con
chocolate crujiente



Pan
Agua o refresco

Uva y cotillón

55€

IVA incl.

Para niños de hasta 12 años

