

Menü Degustació



Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Selecció de tomàquets Km 0 amb sardina fumada, crema de guacamole i piparra, oliva de Kalamata i escalunya encurtida.

Ou cuit a baixa temperatura sobre suau parmentier de porros, amb niu cruixent de blat i xips de pernil ibèric.

Brioix de botifarra de pagès, crema de tòfona i bolets cruixents

Segons a Triar

Entranya de vedella nacional.
(guarnició a triar)

Bacallà en dues coccions, cremós de trinxat, cruixent ibèric, figues i ametlles.

Postres a Triar

Cannoli farcit de cheesecake de formatge de cabra i fruits vermells.

Tòfones de xocolata amb aromes cítriques.



39€

Preu per persona IVA inclòs
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

Amb la finalitat de proporcionar el millor del nostre servei, faci'ns saber les seves necessitats dietètiques

www.arcanobarcelona.com

Menú Degustación



Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Selección de tomates Km 0 con sardina ahumada, crema de guacamole y piparra, oliva de Kalamata y chalota encurtida.

Huevo cocido a baja temperatura sobre suave parmentier de puerros, con nido crujiente de trigo y chips de jamón Ibérico.

Brioche de butifarra de pagés, crema de trufa y setas crujientes.

Segundos a Elegir

Entraña de ternera nacional.
(guarnición a elegir)

Bacalao en dos cocciones, cremoso de trinxat crujiente ibérico, higos y almendras.

Postres a Elegir

Cannoli relleno de cheesecake de queso de cabra y frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.



39€

Precio por persona IVA incluido
Bebida no incluida- Mínimo 2 personas

Con el fin de proporcionar lo mejor de nuestro servicio, háganos saber sus necesidades dietéticas

www.arcanobarcelona.com

Fasting Menu



Starters to Share

Crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Selection of locally farmed tomatoes with smoked sardines, guacamole and piparra cream, Kalamata olive and pickled shallot.

Slow-cooked egg served over a smooth leek parmentier and a crispy wheat nest, topped with Iberian ham chips.

Brioche of Catalan sausage, truffle cream and crunchy mushrooms.

Main to Choose

National beef skirt steak.
(garnish to choose)

Cod cooked in two ways, creamy trinxat, crispy Iberian ham, figs, and almonds.

Desserts to choose

Cannoli filled with goat cheese cheesecake and red berries.

Chocolate truffles with citrus aromas.



39€

Price per person VAT included
Drinks not included- Minimum 2 people

In order to provide the best of our service, let us know your dietary needs

www.arcanobarcelona.com