

Menü Degustació



Primers a Compartir

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

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

Carpaccio de filet de cérvol, amb fruits vermells, mostassa i tàperes cruixents.

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

Segons a Triar

Salmó amanit, atzavara, anet i llimona acompanyat de milfulls de patates i crema de maó.

Filet angus argentí.
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica de gla, moniato fumat, taronja i cacauet.

Postres a Triar

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

Tòfones de xocolata amb aromes cítriques.

50€

Preu IVA inclòs - Beguda no inclosa
Mínim 2 persones

Primers a Compartir

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

Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.

Tàrtar de tonyina amb festucs i cruixent de plàtan mascle.

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

Segons a Triar

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

Entrecot vedell reial argentí.
(guarnició a triar)

Filet angus argentí.
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica de gla, moniato fumat, taronja i cacauet.

Postres a Triar

Tòfones de xocolata amb aromes cítriques.

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

Mel i Mató de Arcano.

Textures de cítrics.

60€

Preu IVA inclòs - Beguda no inclosa
Mínim 2 persones

Primers a Compartir

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

Burrata injectada amb pesto de ruca i tomàquets rostits.

Steak tàrtar de filet angus.

Pop a la graella amb chimichurri sobre parmentier.

Segons a Triar

Tataki de tonyina arrebossat en sèsam, vinagreta japonesa, saltejat de tirabecs i pak choi.

Entrecot vedell reial argentí.
(guarnició a triar)

Filet angus argentí.
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica de gla, moniato fumat, taronja i cacauet.

Postres a Triar

Tòfones de xocolata amb aromes cítriques.

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

Mel i Mató de Arcano.

Textures de cítrics.

70€

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

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

Carpaccio de solomillo de ciervo, con frutos rojos, mostaza, y alcaparras crujientes.

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

Segundos a Elegir

Salmón aliñado, agave, eneldo y limón acompañado de milhojas de patatas y crema de mahón.

Solomillo angus argentino.
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica de bellota, boniato ahumado, naranja y cacahuete

Postres a Elegir

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

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

50€

Precio IVA incluido - Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

Primeros a Compartir

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

Brotes tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.

Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho.

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

Segundos a Elegir

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

Entrecot novillo real argentino.
(guarnición a elegir)

Solomillo angus argentino.
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica de bellota, boniato ahumado, naranja y cacahuete

Postres a Elegir

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

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

Miel y Mató de Arcano.

Texturas de cítricos.

60€

Precio IVA incluido - Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

Primeros a Compartir

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

Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.

Steak tartar de solomillo angus.

Pulpo a la parrilla con chimichurri sobre parmentier.

Segundos a Elegir

Tataki de atún rebozado en sésamo, vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi.

Entrecot novillo real argentino.
(guarnición a elegir)

Solomillo angus argentino.
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica de bellota, boniato ahumado, naranja y cacahuete.

Postres a Elegir

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

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

Miel y Mató de Arcano.

Texturas de cítricos.

70€

Precio 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

Menu Fasting



Starters to Share

Crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

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

Venison tenderloin carpaccio with red berries, mustard, and crispy capers.

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

Main course to Choose

Seasoned salmon, agave, dill and lemon accompanied by potato millefeuille and mahon cream.

Argentine Angus tenderloin.
(garnish to choose)

Acorn-fed Iberian pluma, smoked sweet potato, orange and peanut.

Desserts to choose

Cannoli filled with goat cheese cheesecake and red berries.

Chocolate truffles with citrus aromas.

Starters to Share

Crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Tender sprouts with duck confit and a 3-mustard and flower honey dressing.

Tuna tartar with pistachios and crispy plantain.

Brioche of Catalan sausage, truffle cream and crunchy mushrooms.

Main course to Choose

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

Argentine prime ribeye.
(garnish to choose)

Argentine Angus tenderloin.
(garnish to choose)

Acorn-fed Iberian pluma, smoked sweet potato, orange and peanut.

Desserts to choose

Chocolate truffles with citrus aromas.

Cannoli filled with goat cheese cheesecake and red berries.

Arcano's Mel i Mató

Citrus textures.

Starters to Share

Crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.

Burrata injected with arugula pesto and roasted tomatoes.

Angus tenderloin steak tartare.

Grilled octopus with chimichurri on parmentier.

Main course to Choose

Sesame-crusting tuna Tataki, Japanese vinaigrette, sautéed snow peas, and pak choi.

Argentine prime ribeye.
(garnish to choose)

Argentine Angus tenderloin.
(garnish to choose)

Acorn-fed Iberian pluma, smoked sweet potato, orange and peanut.

Desserts to choose

Chocolate truffles with citrus aromas.

Cannoli filled with goat cheese cheesecake and red berries.

Arcano's Mel i Mató

Citrus textures.

50€

VAT included - Drinks not included
Minimum 2 people

60€

VAT included - Drinks not included
Minimum 2 people

70€

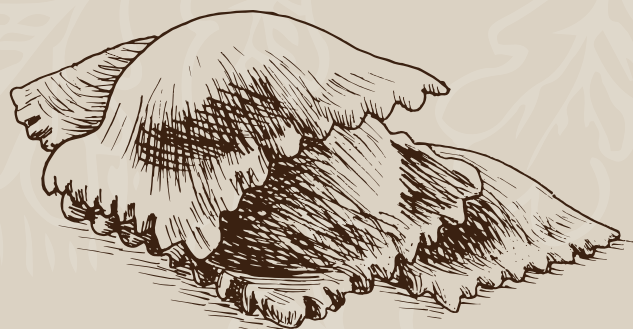
VAT included - Drinks not included
Minimum 2 people

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

www.arcanobarcelona.com

Entrants

Pa de vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra.	4,30€
Pernil de gla 100% (anyada 2016).	25,80€
Selecció de formatges catalans.	17,50€
Carpaccio de filet de cérvol, amb fruits vermells, mostassa i tàperes cruixents.	18,70€
Tàrtar de tonyina amb festucs i cruixent de plàtan mascle.	20,00€
Steak tàrtar de filet angus.	23,50€
Selecció de tomàquets Km 0 amb sardina fumada, crema de guacamole i piparra, oliva de Kalamata i escalunya encurtida.	16,00€
Burrata injectada amb pesto de ruca i tomàquets rostits.	15,40€
Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.	16,50€



Escalfant Motors

Brioix de botifarra de pagès, crema de tòfona i bolets cruixents.	13,50€
Albergínia en textures amb toc fumat.	14,00€
Ou cuit a baixa temperatura sobre suau parmentier de porros, amb niu cruixent de blat i xips de pernil ibèric.	14,30€
Zamburiñas amb amaniment de llima, alfàbrega, coriandre i festucs.	15,00€
Pop a la graella amb chimichurri sobre parmentier.	22,90€
Raviolis de carxofa, curri suau de verdures i llet de coco.	17,50€
Raviolis de galta de vedella estofada, amb salsa trufada.	18,90€
Pa artesanal	3,70€
Pa artesanal sense gluten	3,90€



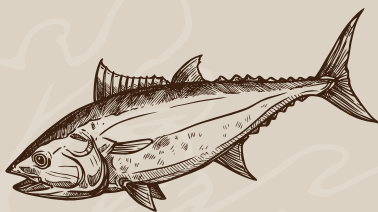


Del Mar

Salmó amanit, atzavara, anet i llimona
acompanyat de milfulls de patates i crema
de maó. 23,50€

Bacallà en dues coccions, cremós de trinxat,
cruixent ibèric, figues i ametlles. 24,90€

Tataki de tonyina arrebossat en sèsam,
vinagreta japonesa, saltejat de tirabecs
i pak choi. 26,00€



La nostra Carn Premium

Entrecot vedell reial argentí. 36,00€

Filet angus argentí. 29,90€

Tryeu la seva guarnició, disponible únicament 4,50€
com a acompanyament d'un plat principal:

- Verdura a la graella
- Amanida de temporada
- Nostres patates fregides (especiada)
- Pure de patates

Les salses: 3,60€

- Tòfona negra
- Chimichurri
- Formatge Maó
- Pebre verd

Del Camp

Ploma ibèrica de gla, moniato fumat, taronja
i cacauet. 27,00€

French rack de xai a la graella amb
verduretes dolces. 36,50€

Melós de galtes al vi ranci. 24,50€

Per Finalitzar



Tòfones de xocolata amb aromes cítriques. 4,50€

Cannoli farcit de cheesecake de formatge de cabra i fruits
vermells. 9,00€

Mel i Mató de Arcano. 9,00€
*Mato amanit amb farigola i llimona amb mel de tòfona i nous garapinyades en
cacau amarg.*

Textures de cítrics. 8,50€

Selecció de formatges catalans. (1/2 taula) 12,00€

Menú

Abriendo Boca

Pan de cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra. 4,30€

Jamón de bellota 100% (añada 2016). 25,80€

Selección de quesos catalanes. 17,50€

Carpaccio de solomillo de ciervo, con frutos rojos, mostaza, y alcaparras crujientes. 18,70€

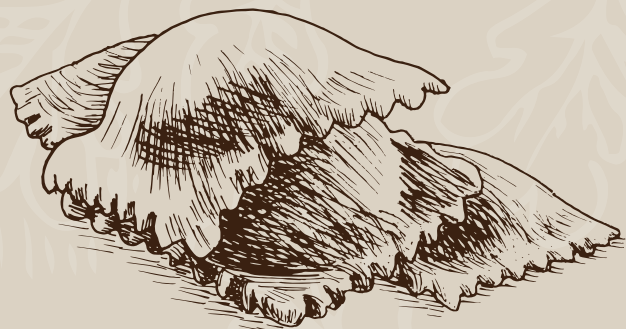
Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho. 20,00€

Steak tartar de solomillo angus. 23,50€

Selección de tomates Km 0 con sardina ahumada, crema de guacamole y piparra, oliva de Kalamata y chalota encurtida. 16,00€

Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomates asados. 15,40€

Brotes tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores. 16,50€



Calentando Motores

Brioche de butifarra de pagés, crema de trufa y setas crujientes. 13,50€

Berenjena en texturas con toque ahumado. 14,00€

Huevo cocido a baja temperatura sobre suave parmentier de puerros, con nido crujiente de trigo y chips de jamón Ibérico. 14,30€

Zamburiñas con aliño de lima, albahaca, cilantro y pistachos. 15,00€

Pulpo a la parrilla con chimichurri sobre parmentier. 22,90€

Ravioles de alcachofa, curry suave de verduras y leche de coco 17,50€

Ravioles de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada. 18,90€

Pan artesanal ó pan sin gluten 3,70€

Pan artesanal sin gluten 3,90€



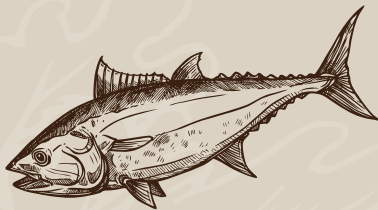


Del Mar

Salmón aliñado, agave, eneldo y limón
acompañado de milhojas de patatas y crema
de mahón. 23,50€

Bacalao en dos cocciones, cremoso de
trinxat, crujiente ibérico, higos y almendras. 24,90€

Tataki de atún rebozado en sésamo,
vinagreta japonesa, salteado de tirabeques
y pak choi. 26,00€



Nuestra Carne Premium

Entrecot novillo real argentino. 36,00€

Solomillo angus argentino. 29,90€

Elija su guarnición, disponible únicamente
como acompañamiento de un plato principal: 4,50€

- Verduras a la parrilla
- Ensalada de temporada
- Nuestras patatas fritas
(sazonada, especiada)
- Pure de patatas

Del Campo

Pluma ibérica de bellota, boniato ahumado,
naranja y cacahuete. 27,00€

French rack de cordero a la parrilla con
verduritas dulces. 36,50€

Meloso de carrilleras al vino rancio. 24,50€

Las salsas: 3,60€

- Trufa negra
- Chimichurri
- Queso Mahón
- Pimienta verde

Para Finalizar



Trufas de chocolate con aromas cítricos. 4,50€

Cannoli relleno de cheesecake de queso de cabra y frutos rojos. 9,00€

Miel y Mató de Arcano. 9,00€
*Mato aderezado con tomillo y limón con miel de trufa y nueces garrapiñadas en cacao
amargo.*

Texturas de cítricos. 8,50€

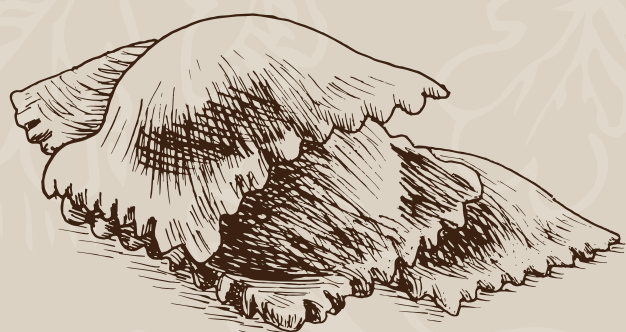
1/2 Tabla de quesos catalanes. 12,00€

Menu



Starters

Crispy bread with tomato and extra virgin olive oil.	4,30€
100% acorn-fed Iberian ham (2016 vintage).	25,80€
Selection of Catalan cheeses.	17,50€
Venison tenderloin carpaccio with red berries, mustard, and crispy capers.	18,70€
Tuna tartar with pistachios and crispy plantain.	20,00€
Angus tenderloin steak tartare.	23,50€
Selection of locally grown tomatoes with smoked sardine, guacamole and piparra cream, Kalamata olive and pickled shallot.	16,00€
Burrata injected with arugula pesto and roasted tomatoes.	15,40€
Tender sprouts with confit duck and a three-mustard and flower honey dressing	16,50€



Warming Up

Brioche of Catalan sausage, truffle cream and crunchy mushrooms.	13,50€
Aubergine in textures with a smoky touch.	14,00€
Slow-cooked egg served over a smooth leek parmentier and a crispy wheat nest, topped with Iberian ham chips.	14,30€
Variegated scallops with lime dressing, basil, coriander and pistachios.	15,00€
Grilled octopus with chimichurri on parmentier.	22,90€
Artichoke ravioli with mild vegetable curry and coconut milk.	17,50€
Stewed beef cheek ravioli with truffle sauce.	18,90€
Artisan bread.	3,70€
Artisan gluten-free bread.	3,90€



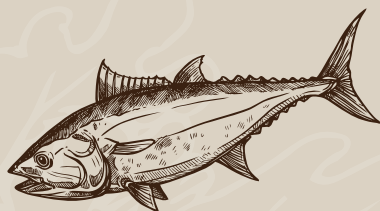


From Sea

Seasoned salmon, agave, dill and lemon
accompanied by potato millefeuille and
mahon cream. 23,50€

Cod cooked in two ways, creamy trinxat,
crispy Iberian ham, figs, and almonds. 24,90€

Sesame-crusted tuna Tataki, Japanese
vinaigrette, sautéed snow peas, and pak choi. 26,00€



Our Premium Meat

Argentine prime ribeye. 36,00€

Argentine Angus tenderloin. 29,90€

Choose your side, available exclusively as an accompaniment to a main dish: 4,50€

- Grilled vegetables
- Seasonal salad
- Our French fries (seasoned, spiced)
- Mashed potatoes

From the Farm

Acorn-fed Iberian pluma, smoked sweet
potato, orange and peanut. 27,00€

Grilled French rack of lamb with sweet
vegetables. 36,50€

Braised beef cheeks in aged wine sauce. 24,50€

Sauces: 3,60€

- Black truffle
- Chimichurri
- Mahon
- Cheese
- Green pepper

Desserts



Chocolate truffles with citrus aromas. 4,50€

Cannoli filled with goat cheese cheesecake and red berries. 9,00€

Arcano's Mel i Mató 9,00€

Mató is a traditional Catalan cheese made from fresh cow's milk. In this dish, it is seasoned with thyme and lemon, and paired with truffle honey and candied nuts in bitter cocoa.

Citrus textures. 8,50€

Selection of Catalan cheeses (1/2 platter). 12,00€



Al·lergogen



Aperitiu patates baby braves			*	*		*				*		*		
Zamburiñas								*					*	
Brioix de botifarra	*	T	*	T		T	*	T	T		T			
Pernil														
Formatges catalans	*					T	*	*			*			
Pa de vidre amb tomàquet	*		T				T	T			T			
Steak Tartar	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Tomàquets km0, sardina fumadav				*				T	*			*	T	
Burrata amb tomàquets rostits							*	*						
Brots tendres amb ànec confitat										*		*		
Carpaccio de filet de cérvol								*		*		*		T
Albergínia en textures	*		*					*		*				
Ou a baixa temperatura	*		*				*							
Tàrtar de tonyina i festucs	*			*		*		*			*			
Pop a la graella, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Raviols de carxofa, curri, verdures	*													
Ravioles de carrillera, salsa trufada	*	T	T	T		T	*	T	*	T			T	
Ració de pa	*		T			T	T	T			T	*		
Pa sense gluten														
Salmó, mil fulles patat			*	*			*							
Bacallà, cremós de trinxat				*	T	T	*	*				T		
Atún, sèsam, tirabeques, pakchoi, vinagreta japo	*			*		*					*			
Melós de galtes							*		*			*		
Ploma Ibèrica					*		*							
French rack de xai							*							
Entrecot vedell real														
Filet angus														
Guarnició - Verdura a la graella														
Guarnició - Amanida de temporada									*					
Guarnició - Les nostres patates fregides														
Guarnició - Puré de patates							*							
Salsa - Tòfona negra	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri												*		
Salsa- Formatge Maó							*							
Salsa- Pebre verd							*							
Tòfones de xocolata							*	*						
Cheesecake amb fruits vermells	*		*			*	*	*						
Mel i Mató Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Textures de cítrics			*				*	*						



Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacauete



Soja



Lacteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Molusco



Altramuz

Aperitivo patatas baby bravas			*	*		*				*		*		
Zamburiñas								*					*	
Brioche de butifarra	*	T	*	T		T	*	T	T		T			
Jamón														
Quesos catalanes	*					T	*	*			*			
Pan cristal con tomate	*		T				T	T			T			
Steak tártar	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Tomates Km0, sardina ahumada				*				T	*			*	T	
Burrata con tomates asados							*	*						
Brotes tiernos con pato confitado										*		*		
Carpaccio de solomillo de ciervo								*		*		*		T
Berenjena en texturas	*		*					*		*				
Huevo a baja temperatura	*		*				*							
Tartar de atún y pistachos	*			*		*		*			*			
Pulpo a la parrilla, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Ravioles de alcachofa, curry, verduras	*													
Ravioles de carrillera, salsa trufada	*	T	T	T		T	*	T	*	T			T	
Ración de pan	*		T			T	T	T			T	*		
Pan sin gluten														
Salmón, mil hojas patat			*	*			*							
Bacalao, cremoso de trinxat				*	T	T	*	*				T		
Atún, sesamo, tirabeques,pakchoi, vinagreta japo	*			*		*					*			
Meloso de carrilleras							*		*			*		
Pluma ibérica					*		*							
French rack de cordero							*							
Entrecot Real Argentino														
Solomillo Angus														
Guarnición - Verdura a la parrilla														
Guarnición - Ensalada de temporada									*					
Guarnición - Nuestras patatas fritas														
Guarnición - Pure de patatas							*							
Salsa - Trufa negra	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri												*		
Salsa- Queso Mahón							*							
Salsa- Pimienta verde							*							
Trufas de chocolate							*	*						
Cheesecake con frutos rojos	*		*			*	*	*						
Miel y mato Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Texturas de cítricos			*				*	*						

Allergens



Braised baby potatoes appetizer			*	*		*				*		*		
Scallops							*						*	
Brioche of Catalan sausage	*	T	*	T		T	*	T	T		T			
Iberian Ham														
Catalan cheese	*					T	*	*			*			
Crispy bread with tomato	*		T				T	T			T			
Steak Tartare	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Locally farmed tomatoes, smoked sardines				*				T	*			*	T	
Burrata with roasted tomatoes							*	*						
Tender sprouts with duck confit										*		*		
Venison tenderloin carpaccio								*		*		*		T
Aubergine in textures	*		*					*		*				
Egg at low temperature	*		*				*							
Tuna and pistachio tartare	*			*		*		*			*			
Grilled octopus, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Artichoke ravioli, curry, vegetables	*													
Stewed beef ravioli, truffle sauce	*	T	T	T		T	*	T	*	T			T	
Bread ration	*		T			T	T	T			T	*		
Gluten free bread														
Salmon, potato millefeuille			*	*			*							
Cod, creamy trinxat				*	T	T	*	*				T		
Tuna loin coated with sesame, snow peas, pak choi	*			*		*					*			
Beef cheeks							*		*			*		
Iberian pluma					*		*							
French rack of lamb							*							
Prime ribeye														
Angus Tenderloin														
Garnish - Grilled vegetables														
Garnish - Seasonal salad									*					
Garnish - Our French fries														
Garnish - Mashed potatoes							*							
Sauce - Black truffle	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri												*		
Sauce-Mahon Cheese							*							
Sauce- Green pepper							*							
Chocolate truffles							*	*						
Cheesecake with red berries	*		*			*	*	*						
Miel i Mato Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Citrus textures			*				*	*						