

AVAILABLE EVERY DAY
DISPONIBLE TOUS LES JOURS

a
MENÚ
A R R Ò S

STARTERS TO SHARE ENTRÉES À PARTAGER

- Potato salad with pickles, grilled white asparagus, tuna belly and bergamot mayonnaise** Salade de pommes de terre et pickles avec asperge blanche grillée, ventrèche et mayonnaise à la bergamote
- Andalusian-style breaded calamari** Calamars à l'andalouse
- Steamed mussels** Moules à la vapeur

MAINS PLAT PRINCIPAL

- *Minimum 2 servings for all rice dishes *Riz : minimum 2 personnes
- Black rice with cuttlefish and shrimp** Riz noir à la seiche et aux gambas
- Fisherman's rice with fish and seafood** Riz aux poissons et fruits de mer
- Rice with Ral d'Avinyó pork rib** Riz à la côte de porc Ral d'Avinyó
- Rice with artichokes and squid in its ink with a hint of saffron (+1,5€)** Riz aux artichauts et calamars à l'encre avec touches de safran (+1,5€)
- Rice with red shrimps of Tarragona (+2,5€)** Riz au crevettes rouges de Tarragone (+2,5€)
- Fideuà with cuttlefish, shrimp and aioli** Fideuà à la seiche, crevettes et aioli
- Braised beef cheeks with truffled parmentier and confit wild mushrooms** oie de boeuf fondante avec parmentier truffé et cèpes confits
- Cod loin with raisin aioli, spinach parmentier, asparagus and pine nuts** Cod loin with raisin aioli, spinach parmentier, asparagus and pine nuts
- Grilled turbot with spinach, sea moss and a hint of nuts** Turbot grillé, mousse de mer (algue rouge) et parfum de fruits secs (+3€)
- Beef entrecôte with garnish (350 g) (+3€)** Entrecôte de boeuf avec sa garniture (350 g) (+3€)

DESSERT DESSERTS

- Arena Cannoli** Cannoli Arena
- Arena deconstructed mojito** Déconstruction de mojito façon Arena
- Chocolate cake with mint and white chocolate sauce** Gâteau au chocolat avec sauce au chocolat blanc et menthe
- Seasonal fruit salad** Salade de fruits de saison

32€

/PERSON | PERSONNE
VAT INCLUDED | TVA INCLUS
DRINKS NOT INCLUDED | BOISSONS NON INCLUSES

arena

Passeig Jaume I, s/n (Hotel Blaumar), Salou
T. 977 384 000 | www.arenarestaurant.com